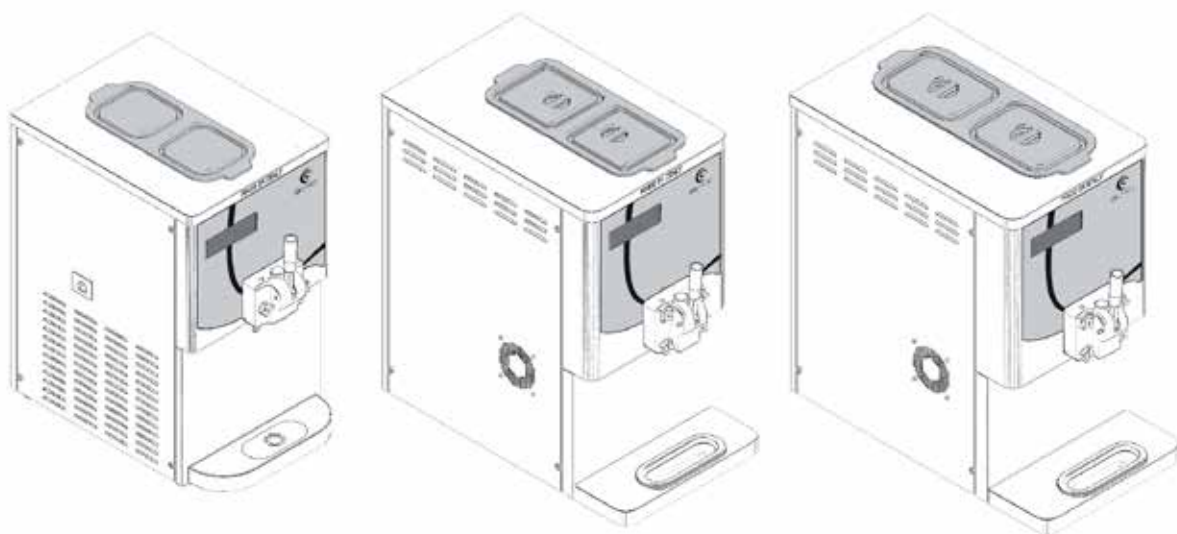
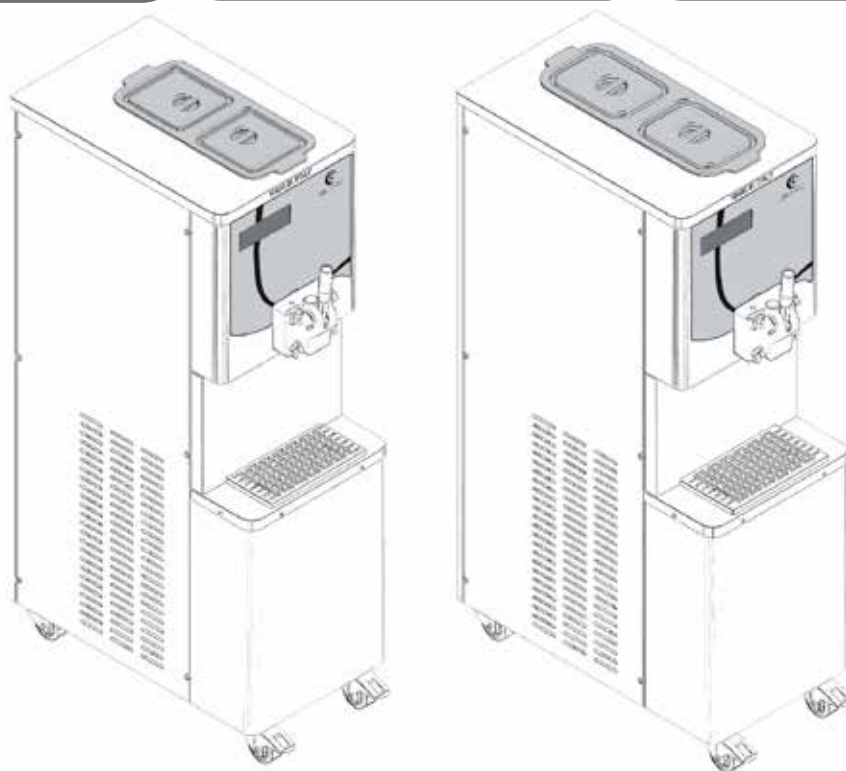


**GELMATIC**



**BC EASY 1 PM MC EASY 1 PM HC EASY 1 PM**



**MV EASY 1 PM HV EASY 1 PM**

- I** Manuale d'uso e di istruzione
- UK** User and instruction manual
- F** Manuel d'emploi et d'instructions
- D** Installations- und Betriebsanleitung
- RU** Manual de uso e instrucciones

I

<b>1. Qualifica del personale</b>	6
<b>2. Istruzioni per l'installatore</b>	7
- Informazioni sulla sicurezza	7
- Trasporto	8
- Disimballaggio	8
- Installazione	10
- Posizionamento	10
- Allacciamento elettrico	12
- Allacciamento idrico	16
- Refrigerante	18
- Dati tecnici	18
<b>3. Istruzioni per l'operatore</b>	20
- Premessa	20
- Garanzia	21
<b>4. Sicurezza</b>	22
- Informazioni sulla sicurezza	22
- Rumorosità	22
- Zone pericolose e rischi residui	22
- Usi previsti	23
- Soluzione detergente	23
- Soluzione sanitizzante	23
<b>5. Identificazione componenti</b>	24
<b>6. Istruzioni per l'uso</b>	36
- Assemblaggio dei vari componenti	38
- Sanitizzazione	54
- Caricamento del prodotto	58
- Produzione	60
- Erogazione	60
- Gestione lunghi periodi di non erogazione	64
- Procedure quotidiane di chiusura	66
- Procedure quotidiane di apertura	66
- Lavaggio	68
- Smontaggio dei vari componenti	78
- Regolazioni	88
- Punti di lubrificazione della macchina	102
- Programma di manutenzione preventiva	104
- Stoccaggio a lungo termine della macchina	106
- Smaltimento a fine vita	106
<b>7. Allarmi</b>	108

**Nota: le informazioni contenute nel presente manuale possono essere modificate senza preavviso, in seguito alla continua ricerca**

UK

<b>1. Qualification of Personnel</b>	6
<b>2. Instructions for installation</b>	7
- Safety information	7
- Transportation	9
- Unpacking	9
- Installation	11
- Positioning	11
- Electrical connection	13
- Water connection	17
- Refrigerant	19
- Technical data	19
<b>3. Instructions for the operator</b>	20
- Introduction	20
- Warranty	21
<b>4. Safety</b>	22
- Safety information	22
- Noise	22
- Dangerous areas and residual risks	22
- Intended use	23
- Cleaning solution	23
- Sanitizing solution	23
<b>5. Identification of components</b>	24
<b>6. Instructions for operation</b>	37
- Assembly of the various components	39
- Sanitization	55
- Priming the machine	59
- Production	61
- Delivery	61
- Long time without dispensing	65
- Daily closing procedures	67
- Daily opening procedures	67
- Cleaning	69
- Disassembly of the various components	79
- Adjustments	89
- Machine lubrication points	103
- Maintenance schedule	105
- Long-term storage of the machine	107
- Disposal at end of service	107
<b>7. Alarms</b>	109

**Note: the information contained in this manual is subject to modification without prior notice, due to on-going research.**

RU

<b>1. Квалификация Персонала</b>	6
<b>2. Инструкция По Установке</b>	7
- Правила Техники Безопасности	7
- Транспортировка	9
- Распаковка	9
- Установка	11
- Размещение	11
- Подключение К Источникам Питания	13
- Подключение Водоснабжения	17
- Холодильный Агент	19
- Технические Характеристики	19
<b>3. Инструкция Для Оператора</b>	20
- Введение	20
- Гарантия	21
<b>4. Безопасность</b>	22
- Правила Техники Безопасности	22
- Уровень Шума	22
- Опасные Участки И Специфические Риски	22
- Целевое Использование	23

- Моющий Раствор	23
- Раствор Для Санитарной Обработки	23
<b>5. Определение Компонентов</b>	24
<b>6. Инструкция По Эксплуатации</b>	37
- Сборка Компонентов	39
- Санитарная Обработка	55
- Подготовка Машины К Эксплуатации	59
- Производство	61
- Подача Мороженого	61
- Долговременный Простой Машины	65
- Ежедневные Процедуры По Окончании Работы	67
- Процедуры В Начале Дня	67
- Очистка	69
- Демонтаж Различных Компонентов	79
- Настройка	89
- Пункты Смазывания	103
- График Технического Обслуживания	105
- Долгосрочное Хранение Машины	107
- Утилизация В Конце Обслуживания	107

<b>F</b>		<b>D</b>	
<b>1. Qualifications du personnel</b>	6	<b>1. Qualifikation des Personals</b>	6
<b>2. Instructions pour l'installateur</b>	7	<b>2. Anweisungen für den Installateur</b>	7
- Informations sur la sécurité	7	- Sicherheitshinweise	7
- Transport	9	- Transport	9
- Déballage	9	- Auspacken	9
- Installation	11	- Installation	11
- Mise en place	11	- Positionierung	11
- Branchement électrique	13	- Stromanschluss	13
- Raccordement au réseau d'eau	17	- Wasseranschluss	17
- Réfrigérant	19	- Kühlmittel	19
- Données techniques	19	- Technische Daten	19
<b>3. Instructions pour l'opérateur</b>	20	<b>3. Anweisungen für den Bediener</b>	20
- Introduction	20	- Vorwort	20
- Garantie	21	- Garantie	21
<b>4. Sécurité</b>	22	<b>4. Sicherheitshinweise</b>	22
- Informations sur la sécurité	22	- Sicherheitshinweise	22
- Bruit	22	- Geräuscentwicklung	22
- Zones dangereuses et risques résiduels	22	- Gefährliche Bereiche und verbleibende Gefahren	22
- Emplois prévus	23	- Vorgesehene Anwendungen	23
- Solution détergente	23	- Reinigungslösung	23
- Solution désinfectante	23	- Hygienisierungslösung	23
<b>5. Identification des pièces</b>	24	<b>5. Identifizierung der Komponenten</b>	24
<b>6. Instructions pour l'emploi</b>	37	<b>6. Betriebsanleitung</b>	37
- Assemblage des différents composants	39	- Zusammenbau der verschiedenen Komponenten	39
- Désinfection	55	- Hygienisierung	55
- Chargement du produit	59	- Einfüllen des Produkts	59
- Production	61	- Produktion	61
- Distribution	61	- Eisabgabe	61
- Gestion de longues périodes sans distribution	65	- Vorgehen bei längeren Ruhezeiten ohne Eisabgabe	65
- Procédures quotidiennes de fermeture	67	- Tägliche Schließverfahren	67
- Procédures quotidiennes d'ouverture	67	- Tägliche Öffnungsverfahren	67
- Nettoyage	69	- Waschen	69
- Démontage des différentes pièces	79	- Abmontieren der verschiedenen Komponenten	79
- Réglages	89	- Einstellungen	89
- Points de lubrification de la machine	103	- Schmierstellen der Maschine	103
- Programme d'entretien préventif	105	- Programme der vorbeugenden Wartung	105
- Stockage de la machine à long terme	107	- Langfristiges Lagern der Maschine	107
- Élimination en fin de vie	107	- Entsorgung am Lebensende	107
<b>7. Alarmes</b>	109	<b>7. Alarme</b>	109

**Remarque :** suite à nos recherches continues, les informations contenues dans le présent manuel peuvent être modifiées sans aucun préavis.

**Hinweis:** Die in dieser Anleitung enthaltenen Informationen können aufgrund der stetigen Forschung ohne Vorankündigung geändert werden.

## **7. АВАРИЙНЫЕ СИНАЛЫ** 109

**Примечание:** информация, содержащаяся в этом руководстве, может быть изменена без предварительного уведомления, так как исследования в данной области продолжаются.

I

UK

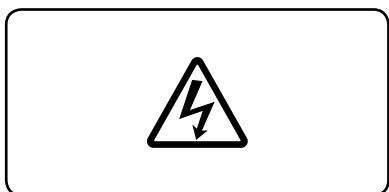


**ATTENZIONE:  
PERICOLO GENERICO**

Questo simbolo significa che prima di compiere qualunque operazione è necessario leggere e attenersi alle indicazioni di sicurezza contenute nel presente manuale.  
In caso di dubbio, contattare il personale qualificato.

**WARNING:  
GENERIC HAZARD**

This symbol indicates that, before any operation, the safety prescriptions contained in this manual must be read thoroughly and complied with.  
In case of doubt, contact only qualified personnel.



**ATTENZIONE:  
PERICOLO DI FOLGORAZIONE**

Questo simbolo segnala che, se non eseguita nel rispetto delle normative di sicurezza, l'operazione descritta presenta il rischio di folgorazione.

**WARNING:  
RISK OF ELECTROCUTION**

This symbol indicates that, the described operation can present the risk of electrocution, if it is not carried out in compliance with safety prescriptions.

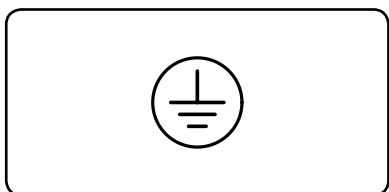


**ATTENZIONE:  
BORDI TAGLIANTI**

Questo simbolo indica la presenza di bordi taglienti che possono causare gravi lesioni.

**WARNING:  
SHARP EDGES**

This symbol indicates the presence of sharp edges, which can cause serious injury.



**ATTENZIONE:**

La macchina deve essere messa a terra in modo adeguato.  
La mancata osservanza delle presenti istruzioni può causare ferite personali gravi, in seguito a scossa elettrica.

**WARNING:**

The machine shall be properly earthed.  
Inobservance of these instructions can cause serious personal injury, due to electrocution.



**NOTA:**

Questo simbolo segnala informazioni il cui contenuto è particolarmente importante per il personale interessato.

**NOTE:**

This symbol indicates that the information is very important for the concerned personnel.

**F****ATTENTION:  
DANGER GÉNÉRIQUE**

Ce symbole veut dire que, avant de faire n'importe quelle opération, il faut lire les indications de sécurité contenues dans le présent manuel et les observer.

En cas de doute, veuillez contacter le personnel qualifié.

**ATTENTION:  
RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

Ce symbole signale que, si l'opération décrite n'est pas exécutée dans le respect des normes de sécurité, elle présente le risque d'électrocution.

**ATTENTION:  
BORDS TRANCHANTS**

Ce symbole indique la présence de bords tranchants qui peuvent causer de graves lésions.

**ATTENTION:**

La machine doit être mise à la terre de manière adéquate.

Le non respect des présentes instructions peut causer des blessures personnelles graves dues à une décharge électrique.

**NOTE :**

Ce symbole signale des informations dont le contenu est particulièrement important pour le personnel intéressé.

**D****ACHTUNG:  
ALLGEMEINE GEFAHR**

Dieses Symbol bedeutet, dass vor Ausführung jedes beliebigen Arbeitsganges die in der vorliegenden Anleitung enthaltenen Sicherheitshinweise zu lesen und einzuhalten sind.

Im Zweifelsfall kontaktieren Sie bitte das Fachpersonal.

**ACHTUNG:  
STROMSCHLAGEFAHR**

Dieses Symbol bedeutet, dass der beschriebene Arbeitsgang bei Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften die Gefahr eines Stromschlags mit sich bringt.

**ACHTUNG:  
SCHARFE KANTEN**

Dieses Symbol macht auf das Vorhandensein von scharfen Kanten aufmerksam, die zu schweren Verletzungen führen können.

**ACHTUNG:**

Die Maschine muss angemessen geerdet werden. Die Nichtbeachtung der vorliegenden Anweisungen kann zu schweren Verletzungen aufgrund eines Stromschlags führen.

**HINWEIS:**

Dieses Symbol macht auf Informationen aufmerksam, deren Inhalt für das betroffene Personal besonders wichtig ist.

**RU****ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:  
ОБЩИЕ ОПАСНОСТИ**

Этот символ указывает на то, что, перед выполнением любых действий должны быть прочитаны полностью и выполнены рекомендации по безопасности, содержащиеся в данном руководстве.

При наличии каких-либо сомнений, обращайтесь только к квалифицированным сотрудникам.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: РИСК ПОРАЖЕНИЯ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ**

Этот символ указывает на то, что, описанное действие может представлять риск поражения электрическим током, если не выполняются в соответствии с рекомендациями по безопасности.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:  
ОСТРЫЕ КРАЯ**

Этот символ указывает на присутствие острых краев, которые могут нанести серьезные травмы.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Машина должна быть надлежащим образом заземлена.

Невыполнение этих инструкций может привести к серьезным травмам от поражения электрическим током.

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

Этот символ указывает на то, что следующая информация очень важна для задействованных сотрудников.

# 1 QUALIFICA DEL PERSONALE QUALIFICATION OF PERSONNEL QUALIFICATIONS DU PERSONNEL QUALIFIKATION DES PERSONALS КВАЛИФИКАЦИЯ ПЕРСОНАЛА

## I

In funzione del grado di preparazione e della responsabilità, il personale addetto alla macchina si differenzia in:

### OPERATORE

Persona addetta alla gestione della macchina in grado di svolgere semplici mansioni, quali l'accensione della macchina, l'erogazione del prodotto finale, le operazioni di carico e scarico del prodotto, le operazioni di pulizia e altre semplici operazioni di manutenzione elementare. L'operatore è privo di competenze tecniche specifiche.

### TECNICO QUALIFICATO

La normativa vigente definisce il tecnico qualificato una persona che, per competenza ed esperienza, nonché per conoscenza delle relative norme, prescrizioni di sicurezza e condizioni di servizio, è in grado di riconoscere ed evitare ogni possibile danno alla macchina ed è stato autorizzato dal responsabile della sicurezza ad eseguire tutti i tipi di intervento.

### TECNICO GEL MATIC

Tecnico qualificato messo a disposizione dal produttore per interventi particolarmente complessi, in situazioni particolari.

## UK

According to their level of education and responsibility, the personnel in charge of the machine can be:

### OPERATOR

Person in charge of operating the machine, able to perform simple tasks, such as start-up of the machine, delivery of the final product, operations of product loading and unloading, cleaning operations and other simple basic maintenance operations.

The operator has no specific technical skills.

### QUALIFIED TECHNICIAN

The existing regulations define as qualified technician a person who, for his expertise and experience, as well as knowledge of relevant standards, safety requirements and conditions of service, is able to recognize and avoid any possible damages to the machine and is authorized to perform all types of intervention by the Head of safety.

### GEL MATIC TECHNICIAN

Qualified technician made available by the manufacturer for particularly complex interventions, in particular situations.

## F

En fonction du degré de préparation et de responsabilité, le personnel préposé à la machine peut être différencié ainsi:

### OPÉRATEUR

Personne préposée à la gestion de la machine, en mesure d'effectuer de simples tâches, comme allumer la machine, distribuer le produit final, charger et décharger le produit, nettoyer, et autres opérations simples d'entretien élémentaire.

L'opérateur n'a pas de compétences techniques spécifiques.

### TECHNICIEN QUALIFIÉ

La norme en vigueur définit le technicien qualifié comme une personne qui, par sa compétence et son expérience, par sa connaissance des normes relatives, des prescriptions de sécurité et des conditions de service, est en mesure de reconnaître tout dommage possible à la machine et donc de l'éviter, et a été autorisé par le responsable de la sécurité à exécuter tous les types d'interventions sur la machine.

### TECHNICIEN GEL MATIC

Technicien qualifié mis à disposition par le producteur pour des interventions particulièrement complexes, dans certaines situations particulières.

## D

Aufgrund seiner Ausbildung und Verantwortung gliedert sich das mit Aufgaben an der Maschine betraute Personal in:

### BEDIENER

Mit der Bedienung der Maschine betraute Person, die in der Lage ist, einfache Aufgaben auszuführen wie Einschalten der Maschine, Ausdosieren des Endprodukts, Einfüllen und Entleeren des Produkts, Reinigung und sonstige einfache, elementare Wartungsarbeiten.

Der Bediener verfügt über keine spezifischen technischen Kompetenzen.

### FACHTECHNIKER

Nach den geltenden Normen ist ein Fachtechniker eine Person, die aufgrund ihrer Kompetenzen und Erfahrung sowie aufgrund der Kenntnis der entsprechenden Normen, Sicherheitsvorschriften und Betriebsbedingungen in der Lage ist, jeden möglichen Schaden an der Maschine zu erkennen und zu vermeiden und vom Sicherheitsverantwortlichen zur Ausführung jeder Art von Eingriffen berechtigt wurde.

### GEL MATIC-TECHNIKER

Für besonders komplexe Eingriffe in besonderen Situationen vom Hersteller zur Verfügung gestellter Fachtechniker.

## RU

Согласно уровню образования и ответственности, персонал, допущенный для работы с машиной, может быть следующим:

### ОПЕРАТОР

Ответственное лицо для работы с машиной, в состоянии выполнять простые задачи, такие как запуск машины, доставка готовой продукции, операции загрузки и разгрузки продукции, операции по очистке и других простых базовых операций технического об-

служивания.

Оператор не должен иметь специальных технических навыков.

### КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ СПЕЦИАЛИСТ

Существующие инструкции определяют квалифицированного технического специалиста как человека, который, используя свои знания и опыт, а также знание соответствующих стандартов, требований техники безопасности и

условий обслуживания, в состоянии распознать и избежать любых возможных поломок машины и уполномочен главой отдела по технике безопасности на все типы вмешательства.

### ТЕХНИЧЕСКИЙ СПЕЦИАЛИСТ КОМПАНИИ «GEL MATIC»

Квалифицированный технический специалист, одобренный производителем для особенно сложных случаев вмешательства, в особых ситуациях.

## I

### INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Nella progettazione e nella realizzazione di questa macchina sono stati adottati i criteri e gli accorgimenti volti a soddisfare i requisiti essenziali di sicurezza previsti dalle direttive CE di competenza e dalle norme armonizzate europee (si veda la Dichiarazione di conformità fornita insieme alla macchina).

In tutti gli altri paesi al di fuori dell'Unione Europea, la macchina deve essere installata in ottemperanza alla normativa in vigore a livello locale. Contattate le autorità locali se avete ulteriori domande in merito.

Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e dalle raccomandazioni contenute nella documentazione fornita.

Il tecnico qualificato che effettua l'installazione è tenuto a istruire adeguatamente l'utente circa le misure di sicurezza da rispettare.

La macchina non può essere utilizzata da persone (compresi i bambini) con capacità sensoriali o motorie ridotte, ovvero persone senza conoscenza né esperienza, se non debitamente sorvegliate o istruite in merito all'utilizzo della macchina da parte della persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati, per evitare che giochino con la macchina.

La macchina presenta parti meccaniche in movimento che raggiungono temperature elevate e parti elettriche sotto tensione che possono causare gravi danni a persone o cose.

I responsabili della sicurezza devono inoltre vigilare affinché:

- gli interventi di manutenzione vengano effettuati con regolarità
- la documentazione relativa al funzionamento e alla manutenzione della macchina sia sempre disponibile nei pressi della postazione di lavoro.

## RU

### ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Машина была спроектирована и построена согласно стандартам и взгляду в будущее, требующих выполнения главных требований техники безопасности, которые установлены соответствующими директивами ЕС и европейскими гармонизированными стандартами (см. Декларацию соответствия ЕС, поставляемую с машиной).

Во всех других странах, вне Европейского Союза, машина должна быть установлена в соответствии с соответ-

## UK

### SAFETY INFORMATION

The machine has been designed and built according to the standards and foresight required to meet the main safety requirements prescribed by relevant EC directives and European harmonized standards (see EC Declaration of conformity supplied with the machine).

In all other countries outside the European Union, the machine must be installed in accordance with the regulations in force locally.

Contact local authorities in case of further questions about it.

The manufacturer cannot be held liable for consequent damage to people, things or animals, resulting from the failure to comply with safety regulations and warnings contained in the supplied documentation.

The trained technician responsible for installing the machine shall instruct the user appropriately on the safety measures to be adopted

The machine is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the unit by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the machine.

The machine has moving parts that can reach high temperatures, and electrical parts that can cause serious damage to people or property.

The safety managers must also ensure that:

- maintenance operations are carried out regularly
- the documentation concerning the operation and maintenance of the machine is always available near the workplace.

## F

### INFORMATIONS SUR LA SECURITE

Dans la conception et la réalisation de cette machine, ont été adoptés les critères et les solutions garantissant le respect des conditions essentielles de sécurité requises par les directives CE en la matière et par les normes harmonisées européennes (voir la Déclaration de conformité fournie avec la machine).

Dans tous les pays hors de l'Union Européenne, la machine doit être installée dans le respect de la réglementation en vigueur au niveau local. Contacter les autorités locales si vous avez d'autres questions à ce sujet.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages aux personnes, aux animaux ou aux choses provoqués par le non-respect des normes de sécurité et des recommandations contenues dans la documentation fournie.

Le technicien qualifié préposé à l'installation est tenu d'instruire l'utilisateur de manière adéquate sur les mesures de sécurité à respecter.

La machine ne doit pas être utilisée par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités sensorielles ou motrices sont réduites, ou encore par des personnes sans connaissances ni expérience, à moins qu'elles ne soient surveillées ou n'aient été instruites sur l'utilisation de la machine par la personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés, pour éviter qu'ils ne jouent avec la machine.

La machine présente des pièces mécaniques en mouvement qui atteignent des températures élevées, et des pièces électriques sous tension qui peuvent causer des dommages graves aux personnes ou aux biens.

En outre les responsables de la sécurité doivent veiller à ce que :

- les interventions d'entretien soient effectuées régulièrement
- la documentation relative au fonctionnement et à l'entretien de la machine soit toujours disponible à proximité du poste de travail.

## D

### SICHERHEITSHINWEISE

Aufgrund der bei der Planung und beim Bau dieser Maschine angewandten Kriterien und Vorgehen entspricht diese den SicherheitsGrundanforderungen gemäß den einschlägigen EG Richtlinien und den harmonisierten europäischen Normen (siehe mitgelieferte Konformitätserklärung). In allen Ländern außerhalb der Europäischen Union ist die Maschine in Einhaltung der örtlich geltenden Normen zu installieren. Für weitere diesbezügliche Fragen setzen Sie sich bitte mit den örtlichen Behörden in Verbindung.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für eventuelle Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen ab, die auf eine Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften und der in den gelieferten Unterlagen enthaltenen Empfehlungen zurückzuführen sind.

Der installierende Fachtechniker hat die Benutzer ausreichend über die zu befolgenden Sicherheitsmaßnahmen zu unterrichten.

Die Maschine darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten sensorischen und motorischen Fähigkeiten bzw. von Personen ohne Kenntnisse und Erfahrungen bedient werden, wenn sie bei der Benutzung der Maschine nicht von der Person überwacht werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

Die Kinder müssen überwacht werden, um zu vermeiden, dass sie mit der Maschine spielen.

In der Maschine sind hohe Temperaturen erreichende Bewegungsteile sowie unter Strom stehende elektrische Teile vorhanden, die schwerwiegende Schäden an Personen und Gegenständen verursachen können.

Die Sicherheitsverantwortlichen haben überdies darüber zu wachen, dass:

- die Wartung regelmäßig ausgeführt wird
- die Unterlagen bezüglich Betrieb und Wartung der Maschine immer in der Nähe des Arbeitsplatzes verfügbar sind.

ствии с местными действующими нормами и правилами.

В случае возникновения каких-либо вопросов - свяжитесь с местными властями.

Производитель не может нести ответственность за нанесенные людям, вещам или животным, повреждения которые явились результатом отказа выполнить правила техники безопасности и предупреждений, содержащихся в поставляемой документации.

Технический специалист, прошедший

обучение и отвечающий за установку машины, должен проинструктировать пользователя о соответствующих мерах по обеспечению безопасности, которые были приняты.

Машина не предназначена для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, без наблюдения или инструктажа относительно использования изделия человеком, ответственным за их безопасность.

За детьми нужно следить, чтобы убедиться, что они не играют с машиной.

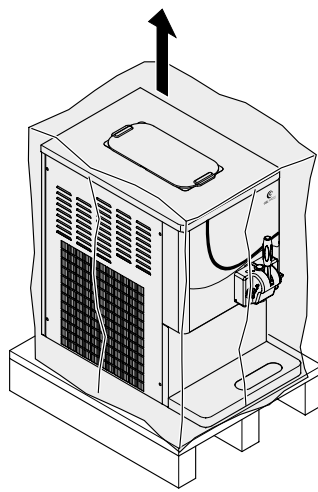
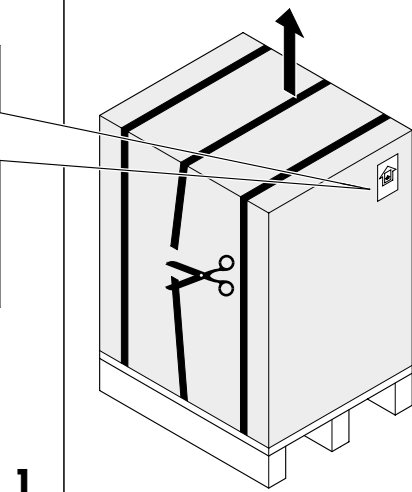
У машины есть подвижные части, которые могут нагреваться до высоких температур, и электрические части, которые могут принести серьезный ущерб людям или собственности.

Руководители службы техники безопасности должны также гарантировать что:

- техническое обслуживание проводится регулярно
- документация по эксплуатации и обслуживанию машины всегда находится недалеко от рабочего места.

# 2

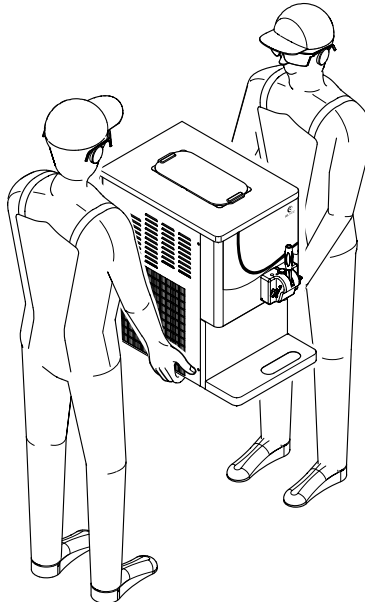
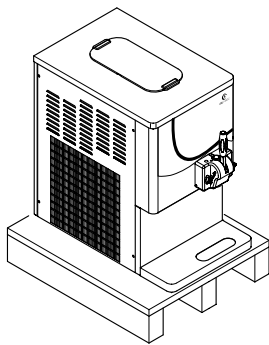
**ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE**  
**INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION**  
**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR**  
**ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR**  
**ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ**



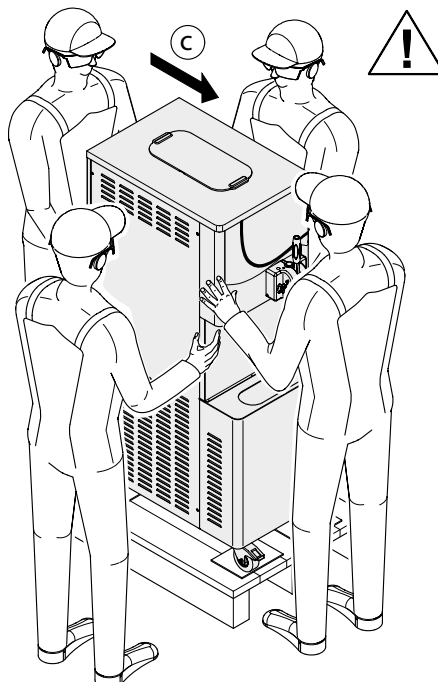
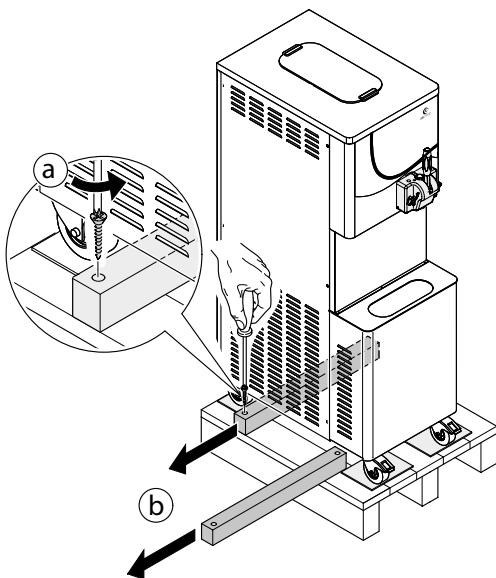
1

2

## COUNTERTOP MACHINES



## VERTICAL MACHINES



3

## TRASPORTO

E' necessario trasportare, immagazzinare e movimentare la macchina in posizione verticale, rispettando le indicazioni riportate sull'imballo.

Tramite il dispositivo TILTWATCH applicato sull'imballo (1), verificare sempre che durante il trasporto la macchina sia stata movimentata in posizione verticale.

Qualora il dispositivo TILTWATCH segnali una manovra scorretta, segnalare l'accaduto al trasportatore, seguendo le istruzioni riportate sul dispositivo in questione.

Il costruttore non risponde di danni causati dai trasportatori. Il destinatario è tenuto a controllare la merce e a rivolgere eventuali reclami al trasportatore che ne è il solo responsabile.

## DISIMBALLAGGIO

Esaminare l'area dove si intende installare la macchina prima di toglierla dall'imballo, accertandosi che tutti gli eventuali pericoli che si possono presentare per l'unità stessa o per l'operatore siano stati presi in considerazione.

- 1) Verificare che l'imballo in cartone sia integro.
- 2) Liberare la macchina dall'imballo, quindi sfilarlo dall'alto (sia la scatola di cartone, sia il sacco in cellophane) (2).
- 3) Facendo molta attenzione, togliere la macchina dal bancale con l'aiuto di più persone (3).



## NOTA

Per le macchine verticali è necessario prima svitare i blocchi di fermo come indicato sulla figura.

- 4) Verificare l'integrità della macchina e, in caso di danneggiamenti visibili, informare immediatamente il venditore e chi ne ha effettuato il trasporto.



**UK**
**TRANSPORTATION**

It is compulsory to transport, store and handle the machine in vertical position, according to the instructions you can find on the package.

Always check the TILTWATCH device on the packaging (1), to make sure that the machine is kept upright during transit and movement.

Should the TILTWATCH device warn of incorrect handling, inform the carrier of the same following the instructions provided by the device itself.

The manufacturer cannot be held liable for any damage to the machine during transportation.

The recipient is required to check the goods and claim any damages or loss from the carrier responsible for the same.

**UNPACKING**

Check the area where the machine has to be installed, before removing it from its packaging, making sure that any possible dangers that may arise for the machine itself or the operator are taken into account.

- 1) Make sure that the cardboard box is not damaged.
- 2) Free the machine and extract it by lifting it out of its packaging (both the cardboard box and the cellophane bag) (2).
- 3) Remove the machine from its pallet very carefully (several people are required) (3).


**NOTE**

For vertical machines, first unscrew the locking blocks, as indicated in the figure.

- 4) Check that the machine is not damaged. If visibly damaged, inform the dealer and the carrier immediately.

**F**
**TRANSPORT**

La machine doit absolument être transportée, stockée et manutentionnée en position verticale, en respectant les indications indiquées sur l'emballage.

Au moyen du dispositif TILTWATCH, appliqué sur l'emballage (1), il faut toujours vérifier si pendant le transport la machine a été manutentionnée en position verticale.

Au cas où le dispositif TILTWATCH signifierait une manoeuvre incorrecte, il faut en informer le transporteur suivant les instructions indiquées sur le dispositif en question.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par les transporteurs. Le destinataire est tenu de contrôler la marchandise et de adresser toute réclamation éventuelle au transporteur, qui en est le seul responsable.

**DÉBALLAGE**

Avant d'enlever la machine de l'emballage, examiner la zone où l'on veut installer la machine, en vérifiant que tous les dangers éventuels qui pourraient se présenter pour l'unité ou pour l'opérateur ont été pris en considération.

- 1) Vérifier que l'emballage en carton est intact.
- 2) Libérer la machine de l'emballage, et l'extraire par le haut (aussi bien la boîte en carton que le sac en cellophane) (2).
- 3) En faisant très attention, enlever la machine de la palette, avec l'aide de plusieurs personnes (3).


**NOTE**

Pour les machines verticales, il faut avant tout dévisser les blocs d'arrêt, comme indiqué sur la figure.

- 4) Vérifier l'intégrité de la machine et, en cas d'endommagements visibles, en informer immédiatement le vendeur ainsi que le transporteur.

**D**
**TRANSPORT**

Die Maschine ist in aufrechter Stellung und in Einhaltung der Angaben auf der Verpackung zu transportieren, zu lagern und zu handhaben.

Über den TILTWATCH-Indikator auf der Verpackung stets überprüfen (1), ob die Maschine während des Transports wirklich immer aufrecht gehalten wurde.

Falls der TILTWATCH-Indikator eine falsche Handhabung anzeigt, dem Transportunternehmer das Geschehene melden, wobei die auf dem Indikator selbst aufgeführten Anweisungen befolgt werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Transportunternehmer verursacht wurden. Der Empfänger hat die Ware zu überprüfen und eventuelle Beanstandungen an den verantwortlichen Transportunternehmer zu richten.

**AUSPACKEN**

Vor dem Auspacken den Bereich, wo die Maschine installiert werden soll, überprüfen und sicherstellen, dass alle eventuell auftretenden Gefahren für die Maschine selbst oder den Werker berücksichtigt wurden.

- 1) Sicherstellen, dass die Kartonverpackung unbeschädigt ist.
- 2) Die Maschine von der Verpackung befreien und die Verpackung dann von oben ausziehen (sowohl die Kartonschachtel als auch die Cellophanhülle) (2).
- 3) Die Maschine unter Mithilfe mehrerer Personen sehr vorsichtig von der Palette abnehmen (3).


**HINWEIS**

Bei Standmaschinen müssen vorher die Halteblöcke gemäß Abbildung abgeschraubt werden.

- 4) Sicherstellen, dass die Maschine unbeschädigt ist und bei eventuellen sichtbaren Beschädigungen sowohl den Verkäufer als auch das Transportunternehmen unverzüglich davon in Kenntnis setzen.

**RU**
**ТРАНСПОРТИРОВКА**

Транспортировать, хранить и перемещать машину необходимо строго в вертикальном положении, согласно инструкциям, которые Вы можете найти на упаковке.

Всегда проверяйте индикатор наклона груза TILTWATCH, который находится на упаковке (1), чтобы удостовериться, что машина сохраняла вертикальное положение во время перевозки и перемещений.

Если индикатор наклона груза TILTWATCH сигнализирует о неправильном перемещении, сообщите перевозчику об этом, следуя инструкциям, которые поставляются с устройством.

Производитель не несет ответственность за какие-либо повреждения машины во время транспортировки.

Получатель обязан осмотреть товар и требовать возмещения любых убытков или потерь от транспортной компании, ответственной за доставку.

**РАСПАКОВКА**

Проверьте место для установки машины, прежде, чем вынуть ее из ее упаковки, удостоверившись, что любые возможные риски, которые могут возникнуть для самой машины или оператора, приняты во внимание.

- 1) Удостоверьтесь, что картонная коробка не имеет повреждений.
- 2) Извлеките машину, подняв ее из ее упаковки (картонной коробки и целлофановой упаковки) (2).
- 3) Очень аккуратно снимите машину с поддона (потребуется несколько человек) (3).

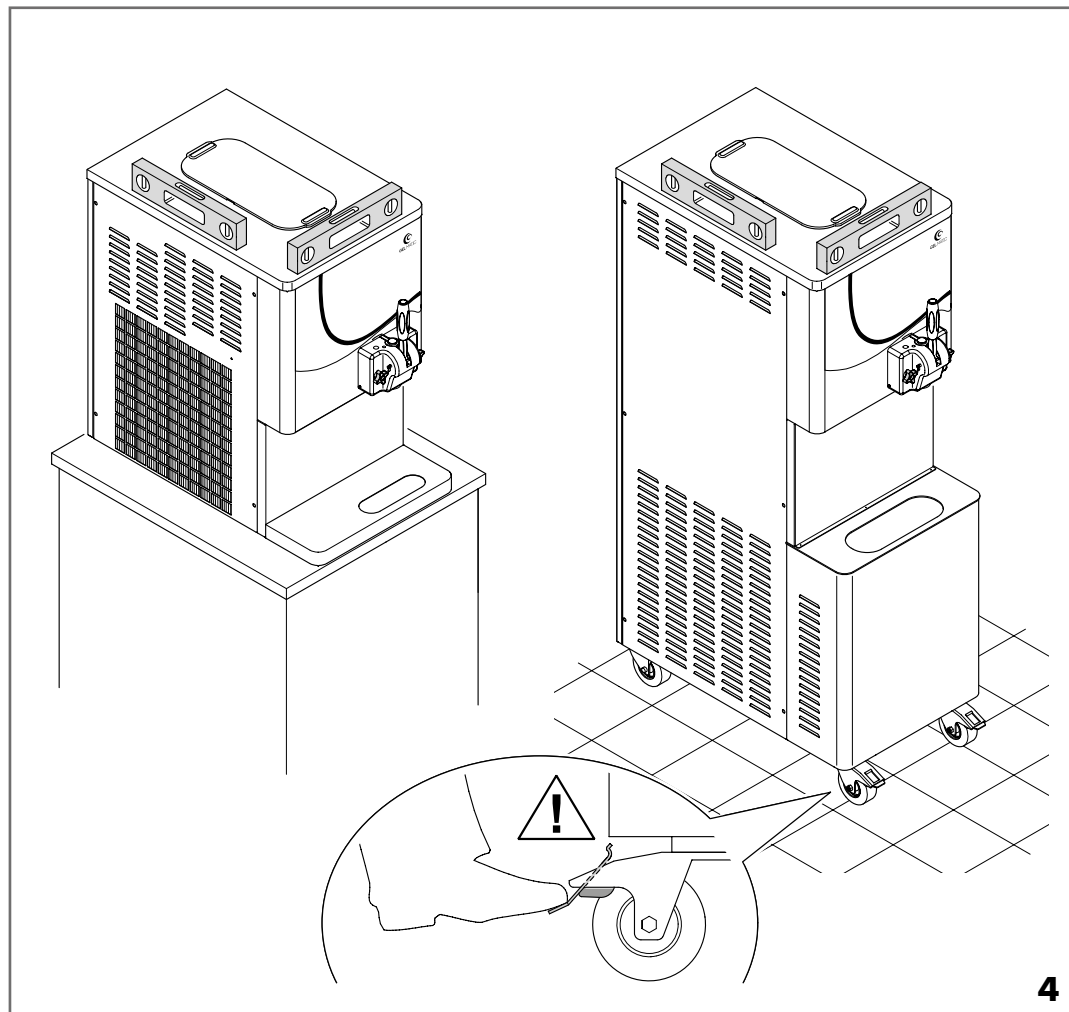

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Для вертикальных машин сначала отвинтите блоки захвата, как показано на рисунке.

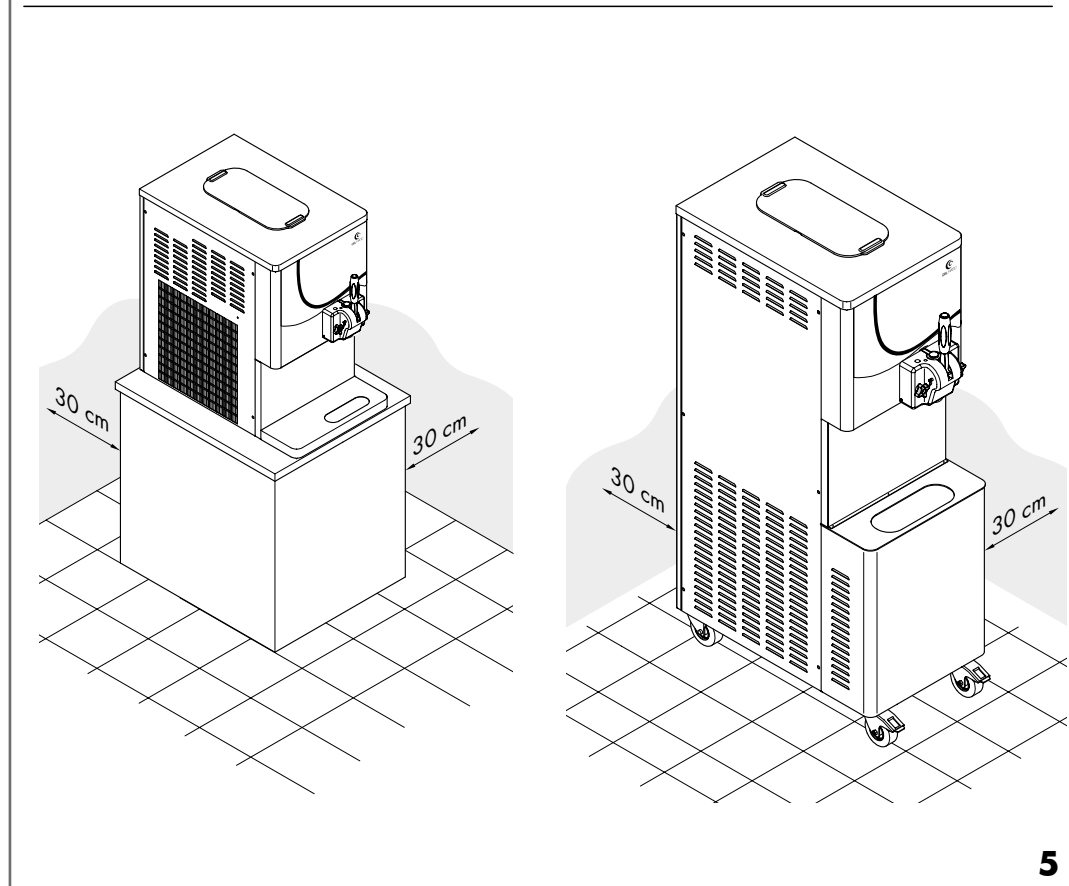
- 4) Убедитесь, что машина не имеет повреждений. Если имеются видимые повреждения - немедленно сообщите дилеру и перевозчику.

# 2

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE  
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION  
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR  
ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR  
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ



4



5

## INSTALLAZIONE

Secondo le istruzioni del costruttore, l'installazione deve essere effettuata da tecnici qualificati. L'installazione prevede le seguenti operazioni:

- posizionamento
- allacciamento elettrico e idrico
- collaudo
- spiegazione dei principi di funzionamento
- lavaggio e sanitizzazione
- avvio e utilizzo.

La macchina deve essere installata in ottemperanza alla normativa vigente. Se avete domande al riguardo, contattate le autorità locali.

Durante l'installazione e la manutenzione delle macchine Gel Matic, usate la massima attenzione per garantire che le pratiche di base sulla sicurezza vengano rispettate.

## POSIZIONAMENTO

1) Livellare la macchina sul piano di appoggio orizzontale o sul pavimento (4). Per le macchine da pavimento, ricordarsi di bloccare le ruote. Se per qualsiasi motivo si deve spostare la macchina usare estrema cautela. Per spostare in sicurezza la macchina sono necessarie più persone. La mancata osservanza di questa avvertenza può provocare lesioni personali o danni alla macchina.

2) Posizionare la macchina osservando una distanza minima di 30 cm dalle pareti, affinché l'aria possa circolare liberamente attorno alla stessa (5). Ciò consentirà un adeguato flusso d'aria per il condensatore.

Se queste distanze non vengono rispettate si potrebbe ridurre la capacità refrigerante della macchina, oppure causare danni permanenti al compressore.

Una cattiva areazione della macchina ne pregiudica il funzionamento e le prestazioni in termini di capacità produttiva (con possibili danni permanenti al compressore). Per le macchine raffreddate ad acqua non è necessario rispettare queste distanze.

Questa macchina NON deve essere installata in un'area vicina ad apparecchiature che possono generare getti o spruzzi d'acqua. NON usare getti o spruzzi d'acqua per sciacquare o pulire la macchina. A causa del mancato rispetto delle indicazioni sopraccitate, si potrebbe presentare il rischio di folgorazione.

3) Non posizionare di fronte alla fotocellula oggetti riflettenti, come specchi, vetri o altre fotocellule.

**UK**
**INSTALLATION**

The machine should be installed by trained technicians, according to the manufacturer's instructions.

The installation includes the following operations:

- positioning
- electrical and water system connection
- testing
- explanation of the operation principles
- cleaning and sanitization
- start-up and use.

The machine must be installed in accordance with regulations in force.

If you have any questions, please contact your local authorities.

During the installation and maintenance of Gel Matic machines, use great care to ensure that basic safety practices are followed.

**POSITIONING**

- 1) Level the machine on the horizontal supporting surface, or on the floor (4). For vertical machines, remember to lock casters.

If, for any reason, the machine must be moved, use extreme care.

To safely move the machine, several people are required.

Failure to observe this warning may cause personal injury or damage to the machine.

- 2) Position the machine, keeping a minimum clearance of approximately 30 cm from all sides to assure adequate air flow around the machine (5). This will allow an adequate air flow to the condenser. If these distances are not met, the cooling capacity of the machine may be reduced, or permanent damage to the compressor is possible.

Poor ventilation of the machine will affect the operation and performance in terms of production capacity (with possible permanent damage to the compressor).

For water cooled units, this minimum air clearance is not needed.

This machine should NOT be installed in an area close to equipment that can generate jets or sprays of water.

DO NOT use jets or sprays of water to wash or clean the machine.

Infringement of the above directions can generate a risk of electric shock.

- 3) Do not place any reflective objects in front of the photocell, such as mirrors, glasses or other photocells.

**F**
**INSTALLATION**

L'installation doit être effectuée selon les recommandations du constructeur par un technicien qualifié. L'installation prévoit les opérations suivantes:

- mise en place
- branchement électrique et raccordement au réseau d'eau
- essai
- explication des principes de fonctionnement
- nettoyage et désinfection
- mise en marche et utilisation.

La machine doit être installée dans le respect des normes en vigueur. Contactez les autorités locales si vous avez des questions à ce sujet.

Pendant l'installation et l'entretien des machines Gel Matic, utilisez le plus grand soin à garantir que les pratiques de base sur la sécurité sont respectées.

**MISE EN PLACE**

- 1) Niveler la machine sur le plan d'appui horizontal ou sur le sol (4). Pour les machines verticales, ne pas oublier de bloquer les roues. Si, pour n'importe quelle raison, vous devez déplacer la machine, prenez beaucoup de précautions. Pour déplacer la machine en toute sécurité, plusieurs personnes sont nécessaires. Le non respect de cet avertissement peut provoquer des lésions personnelles ou des dommages à la machine.

- 2) Positionner la machine en respectant une distance minimale des murs de 30 cm, pour que l'air puisse circuler librement autour de la machine (5). Cela permettra un flux d'air adéquat pour le condenseur. Si ces distances ne sont pas respectées, cela pourrait réduire la capacité réfrigérante de la machine ou bien causer des dommages permanents au compresseur. Une mauvaise aération de la machine aura une incidence négative sur son fonctionnement et sur ses prestations en termes de capacité de production (avec possibilité de dommages permanents sur le compresseur).

Pour les machines refroidies à eau, il n'est pas nécessaire de respecter ces distances.

Cette machine NE doit PAS être installée à proximité d'appareillages qui peuvent engendrer des jets ou des vaporisations d'eau. N'utilisez PAS de jets ni de vaporisations d'eau pour rincer ou nettoyer la machine. Le non respect des indications citées ci-dessus pourrait entraîner le risque d'électrocution.

- 3) Ne pas positionner en face de la cellule photoélectrique aucun objet réfléchissant, tel que les miroirs, les vitres ou d'autres cellules photoélectriques.

**D**
**INSTALLATION**

Die Installation hat nach den Anweisungen des Herstellers und durch Fachtechniker zu erfolgen. Die Installation sieht folgende Schritte vor:

- Positionierung
- Strom- und Wasseranschluss
- Prüfung
- Erklärung der Funktionsprinzipien
- Waschen und Hygienisierung
- Inbetriebnahme und Gebrauch.

Die Maschine ist in Einhaltung der geltenden Normen zu installieren. Bei diesbezüglichen Fragen setzen Sie sich bitte mit den örtlichen Behörden in Verbindung. Bei der Installation und der Wartung der Gel Matic-Maschinen ist höchste Aufmerksamkeit geboten, um die Einhaltung der grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen sicherzustellen.

**POSITIONIERUNG**

- 1) Die Maschine auf einer waagrecht-Abstelebene oder auf dem Boden nivellieren. (4). Bei Standmaschinen, nicht vergessen die Räder zu blockieren. Wenn die Maschine aus irgend einem Grund verschoben werden muss, ist höchste Sorgfalt geboten. Für ein sicheres Verschieben der Maschine sind mehr Personen erforderlich. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann zu Verletzungen oder zu Schäden an der Maschine führen.
- 2) Beim Aufstellen der Maschine einen Mindestabstand von 30 cm von den Wänden halten, damit die Luft um die Maschine frei zirkulieren kann (5). Dies ermöglicht einen angemessenen Luftstrom für den Kondensator. Eine schlechte Belüftung der Maschine beeinträchtigt deren Betrieb und deren Leistung hinsichtlich der Produktionskapazität (mit möglichen dauernden Schäden am Kompressor). Bei den wassergekühlten Maschinen ist das Einhalten dieses Abstands nicht erforderlich. Diese Maschine darf NICHT in einem Bereich in der Nähe von Geräten installiert werden, die einen Wasserstrahl oder Spritzwasser erzeugen können. KEINEN Wasserstrahl und KEIN Spritzwasser zum Waschen oder Reinigen der Maschine verwenden. Eine Nichteinhaltung der obigen Anweisungen könnte eine Stromschlaggefahr verursachen.
- 3) Vor die Fotozelle keine reflektierenden Gegenstände wie Spiegel, Glas oder andere Fotozellen positionieren. Die Maschine wurde ausschließlich zur Herstellung kalter Konditoreiprodukte, Eis am Stiel und Speiseeis zum Mitnehmen konstruiert.

**RU**
**УСТАНОВКА**

Машина должна быть установлена техническим персоналом, прошедшим обучение, в соответствии с инструкциями производителя.

Установка включает в себя следующие операции:

- размещение
- подключение электрической системы и системы подачи воды
- проверку
- объяснение принципов действия
- очистка и санитарная обработка
- запуск и эксплуатацию.

Машина должна быть установлена в соответствии с действующими правилами.

Если у Вас есть какие-либо вопросы, пожалуйста, свяжитесь с местными властями.

Во время установки и обслуживания машин Gel Matic, будьте очень внимательны к тому, как соблюдаются основные требования по технике безопасности.

**РАЗМЕЩЕНИЕ**

- 1) Выровняйте машину относительно горизонтальной поверхности на которой она установлена, или относительно пола (4).
- 2) Разместите машину, соблюдая минимальное расстояние от всех сторон приблизительно в 30 см, чтобы гарантировать необходимый воздушный поток вокруг машины (5). Это обеспечит требуемый воздушный поток к конденсатору.

Если это условие не соблюдается, охлаждающая способность машины может быть снижена или возможно нанесение серьезных повреждений компрессору.

Плохие условия вентиляции машины повлияют на ее работоспособность и производительность с точки зрения производственной мощности (с вероятностью серьезного урона компрессору).

НЕЛЬЗЯ устанавливать машину в местах, расположенных близко к оборудованию, которое может в процессе работы генерировать водные струи и брызги.

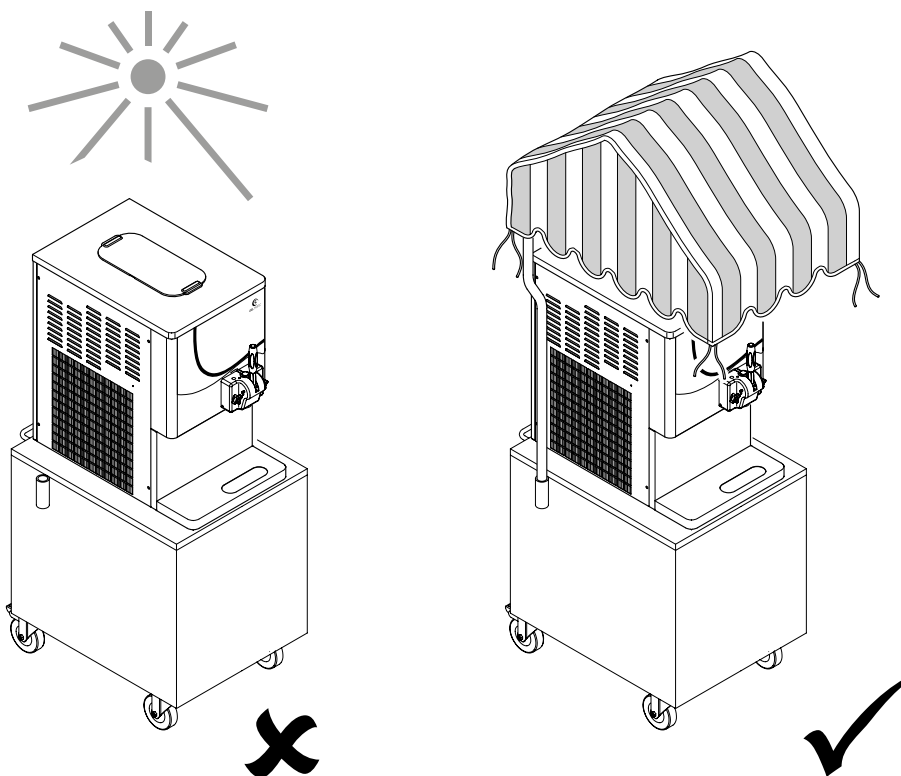
НЕЛЬЗЯ мыть или проводить чистку машины с использованием водных брызг или струй.

Нарушение вышеупомянутых инструкций может привести к риску удара током.

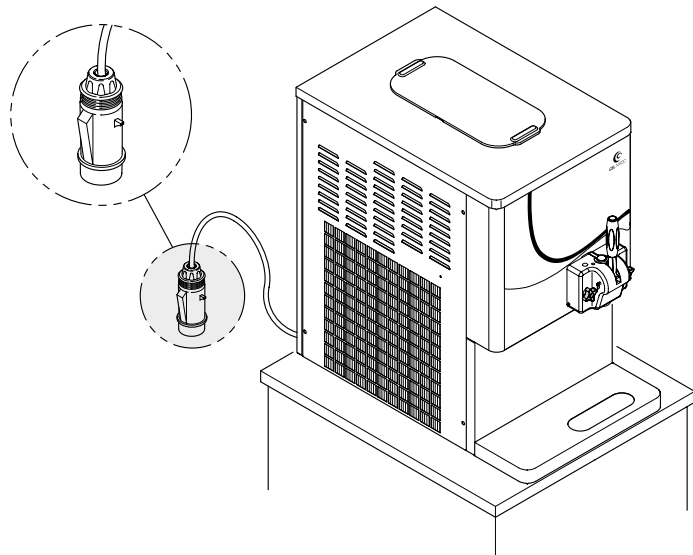
- 3) Не размещайте светоотражающие предметы, такие как зеркала, очки или другие фотоэлементы, перед фотоэлементом.

# 2

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE  
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION  
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR  
ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR  
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ



6



7



### ATTENZIONE

Questa macchina deve essere messa a terra in modo adeguato. La mancata osservanza di quanto sopra specificato potrebbe causare lesioni personali da scossa elettrica.



### NOTA

Da usarsi esclusivamente al coperto: questa unità è stata progettata per funzionare al chiuso, a temperature ambiente comprese tra i 10°C e i 30°C (50°F-86°F). La macchina funziona comunque correttamente in ambienti con temperature elevate fino a 40°C (104°F), anche se con prestazioni ridotte.

Non posizionare la macchina in un luogo direttamente esposto ai raggi del sole. In caso di collocazione all'aperto, provvedere a riparare la macchina con un ombrellone o altro (6).

Non lasciare la macchina a una temperatura ambiente oltre i valori consentiti.

### ALLACCIAMENTO ELETTRICO

La macchina deve essere installata e collegata all'alimentazione elettrica da personale qualificato e in conformità a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di sicurezza del lavoro.

Il personale autorizzato dovrebbe consultare il codice vigente della zona di competenza per quanto riguarda gli standard del settore sulle procedure di blocco/protezione della linea di alimentazione.

Prima di lavorare su attrezzature elettriche, il personale autorizzato deve rimuovere eventuali oggetti metallici, quali gioielli, anelli e orologi.

- 1) Effettuare tutte le operazioni di allacciamento elettrico con l'alimentazione disinserita. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare lesioni o morte da scossa elettrica o in seguito al movimento di parti pericolose, oppure danneggiare la macchina e comprometterne le prestazioni.
- 2) Per consentire l'allacciamento della macchina alla rete di alimentazione è necessario installare una spina di allacciamento di tipo industriale (7) opportunamente dimensionata alla corrente nominale della macchina.

**UK**

**WARNING**

This machine shall be properly earthed. Failure to comply with the foregoing may result in injury from electrical shock.


**NOTE**

To be used only indoors: this unit is designed to work indoors at ambient temperature between 10°C and 30°C (50°F-86°F). The machine still operates properly in environments with high temperature up to 40°C (104°F), albeit with reduced performance. Do not place the machine on a site directly exposed to the sun. If outdoors, protect it with a sunshade or something else (6). Never leave the machine in a room at a temperature above the allowed values.

**ELECTRICAL CONNECTION**

All installation and wiring operations should be carried out by trained personnel in accordance with current regulations on safety in the workplace.

Authorized personnel should consult the regulations applicable in the concerned area with regard to lock / protect the power line. Before working on the electrical equipment, authorized personnel shall remove any metal objects such as jewellery, watches and rings.

- 1) All electrical connections should be carried out with the power supply off. Failure to follow these instructions can result in injury or death from electrical shock or due to the movement of dangerous parts, or damage the machine and affect its performance.
- 2) To connect the machine to the electricity mains you need to fit an industrial plug (7) of the right value to suit the nominal rating of the machine.

**F**

**ATTENTION**

Cette machine doit être mise à la terre de manière adéquate. Le non respect de ce qui est indiqué ci-dessus pourrait causer des lésions personnelles dues à des décharges électriques.


**NOTE**

Utiliser exclusivement dans un endroit couvert: cette unité a été conçue pour fonctionner dans un lieu fermé, à une température ambiante comprise entre 10°C et 30°C (50°F-86°F). De toute façon la machine fonctionne correctement dans des milieux où la température s'élève jusqu'à 40°C (104°F), même si les prestations seront alors réduites. Ne pas positionner la machine dans un lieu directement exposé aux rayons du soleil. En cas d'installation à l'extérieur, protéger la machine avec un parasol ou par un autre moyen (6). Ne pas laisser la machine à une température ambiante au-delà des valeurs admises.

**BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE**

La machine doit être installée et branchée à l'alimentation électrique par un personnel qualifié et conformément aux normes en vigueur en matière de sécurité sur le lieu de travail.

Le personnel autorisé doit consulter le code en vigueur dans leur zone de compétence, en ce qui concerne les normes du secteur sur les procédures de verrouillage / protection de la ligne d'alimentation électrique. Avant de travailler sur des outillages électriques, le personnel autorisé doit enlever tous les éventuels objets métalliques, comme bijoux, bagues, montres.

- 1) Effectuer tous les branchements électriques avec l'alimentation coupée. Le non respect de ces instructions peut provoquer des lésions ou la mort par électrocution ou à cause du mouvement de pièces dangereuses, ou bien provoquer des dommages à la machine et en compromettre les prestations.
- 2) Pour pouvoir brancher la machine sur secteur, il est nécessaire d'installer une fiche de connexion de type industriel (7), opportunément dimensionnée au courant nominal de la machine.

**D**

**ACHTUNG**

Diese Maschine muss angemessen geerdet werden. Die Nichtbeachtung der obigen Ausführungen könnte zu Verletzungen durch Stromschlag führen.


**HINWEIS**

Nur an gedeckten Orten zum Einsatz bringen: Diese Maschine wurde für den Betrieb in Innenräumen, bei Umgebungstemperaturen zwischen 10°C und 30°C (50°F-86°F) konstruiert. Die Maschine funktioniert jedenfalls auch in Räumen mit hohen Temperaturen bis 40°C (104°F), jedoch mit reduzierter Leistung. Die Maschine nicht an einem Ort mit direkter Sonnenbestrahlung aufstellen. Beim Aufstellen im Freien die Maschine mit einem Sonnenschirm oder ähnlichem schützen (6). Die Maschine nie einer Temperatur über den zulässigen Umgebungstemperaturen aussetzen.

**STROMANSCHLUSS**

Die Installation und der Anschluss der Maschine an das Stromnetz ist durch qualifiziertes Personal und in Einhaltung der geltenden Arbeitssicherheitsvorschriften auszuführen.

Das berechnete Personal sollte die im Zuständigkeitsgebiet geltenden Vorschriften bezüglich der handwerklichen Normen für die Sperrung/den Schutz der Versorgungsleitung zu Rate ziehen. Vor Arbeiten an elektrischen Geräten hat das berechnete Personal eventuelle Metallgegenstände wie Schmuck, Ringe und Uhren zu entfernen.

- 1) Das ganze Verfahren zum Stromanschluss ist bei ausgeschalteter Stromversorgung auszuführen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verletzungen oder zum Tod durch Stromschlag oder infolge der Bewegung gefährlicher Teile oder zur Beschädigung der Maschine führen und deren Leistung beeinträchtigen.
- 2) Um die Maschine an das Stromnetz anschließen zu können, ist die Installation eines für den Nennstrom der Maschine bemessenen Industriesteckers erforderlich (7).

**RU**

**ВНИМАНИЕ**

Машина должна быть правильно заземлена. Невыполнение вышеуказанного может привести к травме от поражения электрическим током.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

Использовать только в закрытом помещении: данное изделие разработано для эксплуатации в закрытом помещении при температуре окружающей среды от 10°C до 30°C (50°F-86°F). Машина может работать корректно в окружающей среде с высокой температурой до 40°C (104°F), хоть и с меньшей производительностью. Не размещайте машину в области, которая находится под воздействием прямых солнечных лучей. Если машина расположена на открытом воздухе, защитите ее с помощью зонта или каким-либо другим приспособлением (6). Никогда не оставляйте машину в помещении при температуре выше допустимых значений.

**ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКАМ ПИТАНИЯ**

Все операции по установке и прокладке кабелей должны быть выполнены обученным персоналом в соответствии с действующими требованиями по технике безопасности на рабочем месте.

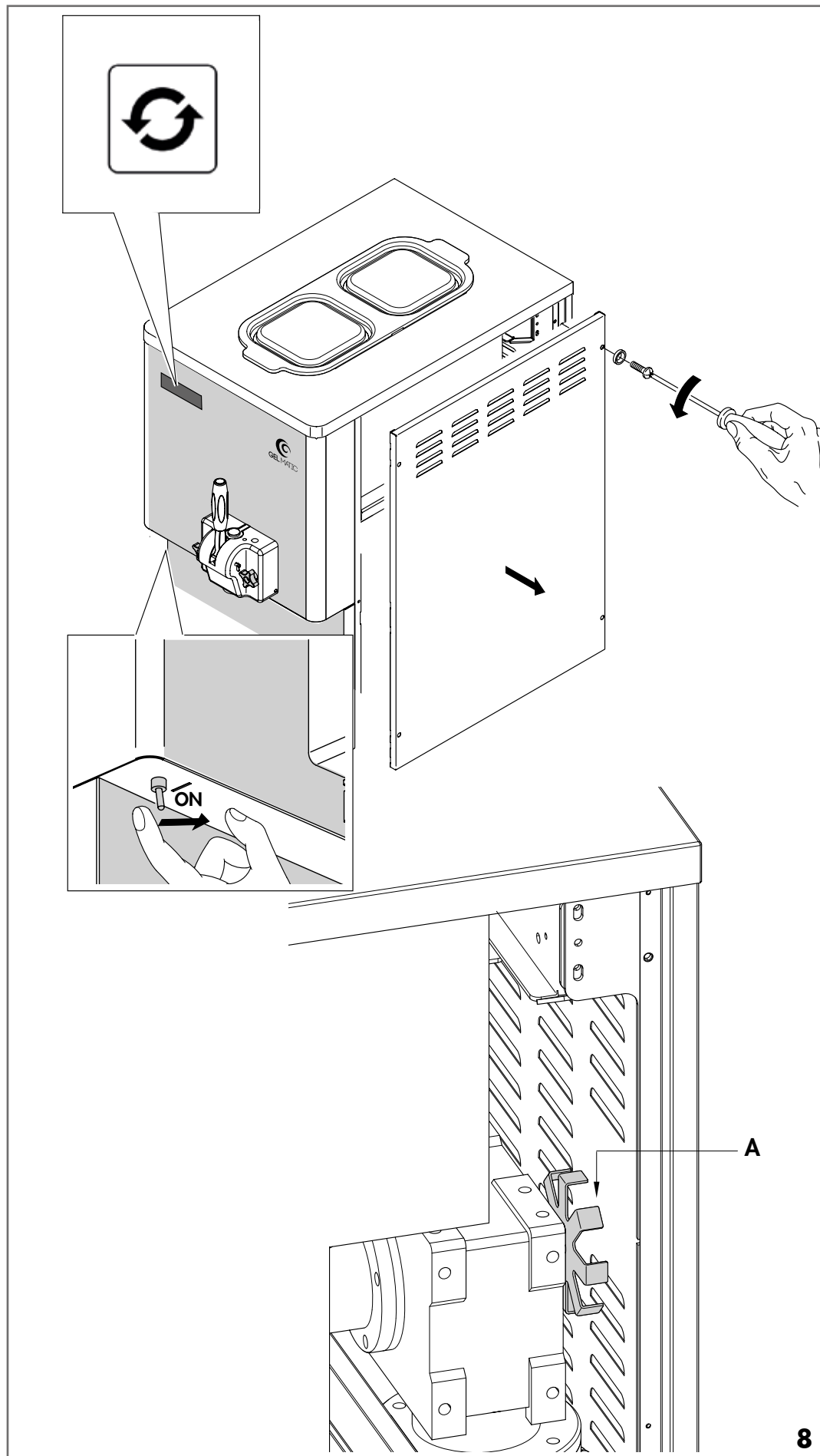
Уполномоченный персонал должен следовать инструкциям, которые применяются в соответствующей области по отношению к отраслевым стандартам о том, как зафиксировать/защитить линию электропередачи.

Прежде, чем проводить работы на электрооборудовании, уполномоченный персонал должен снять любые металлические предметы, такие как драгоценности, часы и кольца.

- 1) Все электрические соединения должны быть выполнены при отключенном питании. Несоблюдение данных инструкций может привести к травмам или смерти от поражения электрическим током или из-за перемещения опасных компонентов, повредить машину и повлиять на ее производительность.
- 2) Чтобы подключить машину к электрической сети, Вы должны подобрать промышленный штепсель (7) необходимого размера, который будет удовлетворять номинальной мощности машины.

# 2

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE  
 INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION  
 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR  
 ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR  
 ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ



3) Verificare che la presa di corrente a cui sarà collegata la macchina sia protetta da un interruttore magnetotermico differenziale di sezionamento dimensionato all'assorbimento della potenza elettrica della stessa, come indicato sulla targhetta di identificazione della macchina. L'interruttore deve inoltre garantire l'apertura totale dei contatti di tutti i poli per la categoria di sovratensione III.

Il filo di terra di colore giallo e verde deve essere collegato ad una buona presa di terra. Collegare il filo blu al neutro. È assolutamente vietato l'uso di adattatori, prese multiple o prolunghie (per i modelli ad alimentazione monofase non è necessario rispettare la posizione del filo di neutro e di fase).

4) Per garantire il buon funzionamento e la durata di vita della macchina, assicurarsi che la linea di alimentazione sia ben dimensionata.

5) Il collaudo elettrico è da effettuare durante la fase di manutenzione del gelato, ovvero durante il funzionamento contemporaneo di compressore e motore, verificando che la tensione ai morsetti della presa di allacciamento della macchina alla rete di alimentazione elettrica non subisca variazioni inferiori o superiori al 10% della tensione nominale della macchina riportata sulla targa di identificazione. In caso di tensione insufficiente, non utilizzare la macchina onde evitare di danneggiare i suoi componenti.

6) Per le macchine con alimentazione trifase eseguire le seguenti operazioni di collaudo elettrico (8):

- accendere la macchina tramite l'interruttore posto sul pannello frontale
- aprire il pannello mobile sul fianco sinistro della macchina (BC EASY 1 PM), sul fianco destro della macchina (MC EASY 1 PM, MV EASY 1 PM, HC EASY 1 PM), oppure sul retro della macchina (HV EASY 1 PM).
- impostare la macchina su LAVAGGIO
- guardando la macchina frontalmente, verificare che la ruota dentata (A), giri in senso orario (BC EASY 1 PM) o in senso antiorario nei modelli MC EASY 1 PM, MV EASY 1 PM, HC EASY 1 PM, HV EASY 1 PM. In caso contrario, smontare la spina del cavo di alimentazione e invertire due fasi di alimentazione (la verifica del senso di rotazione non è necessaria per i modelli ad alimentazione monofase).

**UK**

- 3) Check that the power supply, to which the machine is connected, is protected by a magneto-thermal differential circuit breaker designed to absorb the machine electrical power, as indicated on the nameplate of the machine. The circuit breaker should also have a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions. The earth wire coloured in green and yellow must be connected to good earth grounding. Connect the blue wire to neutral. Never use adaptors, multiple sockets or extension leads (for models with single-phase power, it is not necessary to respect the position of the neutral and phase wire).
- 4) To guarantee machine efficiency and long life, make sure that the power line is the right size.
- 5) The electrical tests are carried out during the ice cream freezing stage, i.e. when both the compressor and the motor are running. Check that the voltage at the terminals of the mains plug do not vary by +/- 10% the nominal rating of the machine (see technical data). Do not use the machine if the available voltage is too low to avoid damaging its components.
- 6) For three-phase units, carry out the following electrical test operations (8):
  - turn the machine on, using the switch placed on the front panel
  - open movable panel on the left-hand side of the machine (BC EASY 1 PM), on the right-hand side of the machine (MC EASY 1 PM, MV EASY 1 PM, HC EASY 1 PM), or on the back side of the machine (HV EASY 1 PM).
  - set the machine to WASH mode
  - looking at the machine from the front, check that the gear wheel (A), turns clockwise (BC EASY 1 PM) or anti-clockwise for models MC EASY 1 PM, MV EASY 1 PM, HC EASY 1 PM, HV EASY 1 PM. If this is not the case, disassemble the power cable plug and invert two supply phases (it is not necessary to check the direction of rotation for the models with single-phase power supply).
- 7) If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a Gel Matic technician or similarly qualified technicians in order to avoid any hazard.

**F**

- 3) Vérifier que la prise de courant à laquelle la machine sera reliée est protégée par un disjoncteur différentiel sectionneur dont les dimensions sont adaptées à l'absorption de la puissance électrique de la machine, telle qu'indiquée sur la plaquette d'identification de la machine. Le disjoncteur doit en outre garantir l'ouverture totale des contacts de tous les pôles pour la catégorie de surtension III. Le fil de mise à la terre jaune et vert doit être relié à une bonne prise de terre. Raccorder le fil bleu à la phase neutre. Il est absolument interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et des rallonges (pour les modèles avec alimentation monophasée ce n'est pas nécessaire de respecter la position du fil neutre et de phase).
- 4) Afin de pouvoir garantir le bon fonctionnement et la durée de vie de la machine, s'assurer que la ligne d'alimentation est bien dimensionnée.
- 5) L'essai électrique doit être effectué pendant la phase de foisonnement de la glace, c'est-à-dire quand le compresseur et le moteur sont en marche simultanément, tout en vérifiant que la tension aux bornes de la prise de connexion de la machine au secteur ne subisse pas de variations inférieures ou supérieures à 10% de la tension nominale de la machine, indiquée parmi les autres données techniques. En cas de tension insuffisante, ne pas utiliser la machine, pour éviter d'en endommager les composants.
- 6) Pour les machines avec alimentation triphasée, exécuter les opérations d'essai électrique suivantes (8):
  - mettre la machine en marche, en utilisant l'interrupteur placé sur le panneau frontal
  - ouvrir le panneau mobile sur le côté gauche de la machine (BC EASY 1 PM), sur le côté droit de la machine (MC EASY 1 PM, MV EASY 1 PM, HC EASY 1 PM), ou sur le côté arrière de la machine (HV EASY 1 PM).
  - programmer la machine sur NETTOYAGE
  - en regardant frontalement la machine, vérifier que la roue à encoches (A) tourne dans le sens des aiguilles d'une montre (BC EASY 1 PM) ou dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre pour les modèles MC EASY 1 PM, MV EASY 1 PM, HC EASY 1 PM, HV EASY 1 PM. Dans le cas contraire, démonter la fiche du câble d'alimentation et inverser deux phases d'alimentation (la vérification du sens de rotation n'est pas nécessaire pour les modèles à alimentation monophasée).

**D**

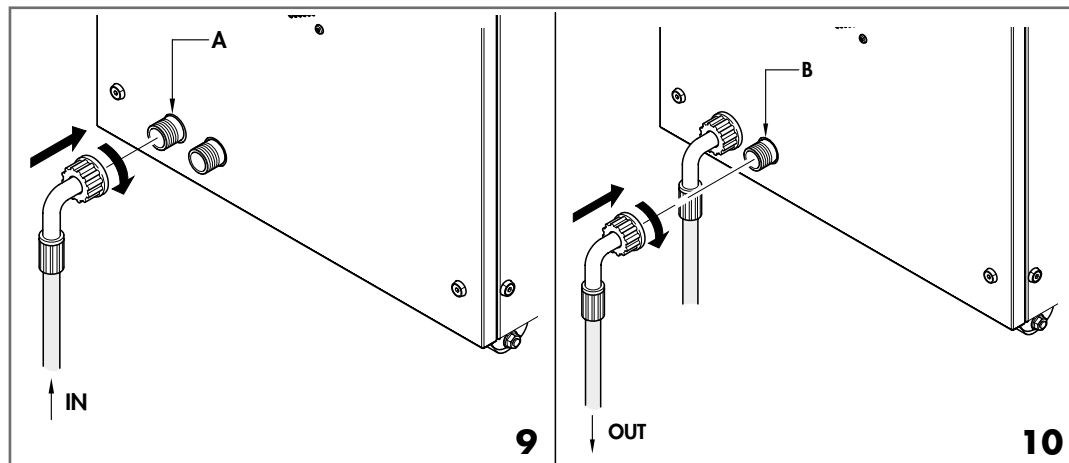
- 3) Sicherstellen, dass die Stromsteckdose, an welche die Maschine angeschlossen wird, durch einen für die Leistungsaufnahme derselben bemessenen Fehlerstromschutz- und Trennschalter geschützt wird, wie auf dem Typenschild der Maschine angegeben ist. Der Schalter muss außerdem garantieren, dass sich alle Pole für die Kategorie der Überspannung öffnen. Der gelb-grüne Erdungsleiter ist an eine gute Erdung anzuschließen. Der blaue Leiter wird an den Nulleiter angeschlossen. Die Verwendung von Adaptern, Mehrfach-Steckdosen oder Verlängerungen ist absolut untersagt (bei Modellen mit Einphasenversorgung ist es nicht erforderlich, die Position der Nulleiter und der Phase zu beachten).
- 4) Zur Sicherstellung einer perfekten Funktionstüchtigkeit und einer langen Lebensdauer der Maschine hat man sich zu versichern, dass die Versorgungsleitung entsprechend bemessen ist.
- 5) Die elektrische Prüfung ist während der Eisproduktionsphase, das heißt während der gleichzeitigen Funktion von Kompressor und Motor vorzunehmen, wobei man über prüft, ob die Spannung an den Klemmen der Steckdose zum Anschluss der Maschine an das Stromnetz keine Veränderungen erfährt, die 10% unter oder über der in den technischen Daten aufgeführten Nennspannung der Maschine liegen. Wenn die Spannung unzureichend ist, die Maschine nicht in Gebrauch nehmen, um eine Beschädigung ihrer Bestandteile zu vermeiden.
- 6) Bei Maschinen mit Drehstromversorgung ist die elektrische Prüfung in folgenden Schritten auszuführen (8):
  - Die Maschine über den Schalter auf der Vorderplatte einschalten
  - Die abnehmbare Abdeckung auf der linken Seite der Maschine (BC EASY 1 PM), auf der rechten Seite der Maschine (MC EASY 1 PM, MV EASY 1 PM, HC EASY 1 PM), oder auf der Rückseite der Maschine (HV EASY 1 PM) öffnen.
  - Die Maschine auf die Funktion WASCHEN stellen
  - Die Maschine von der Vorderseite ansehend sicherstellen, dass sich das Zahnrad (A) im Uhrzeigersinn (BC EASY 1 PM) oder gegen den Uhrzeigersinn in Modellen MC EASY 1 PM, MV EASY 1 PM, HC EASY 1 PM, HV EASY 1 PM dreht. Andernfalls den Stecker des Netzkabels abmontieren und zwei Versorgungsphasen umkehren (bei Modellen mit Einphasenversorgung ist die Kontrolle der Drehrichtung nicht erforderlich).

**RU**

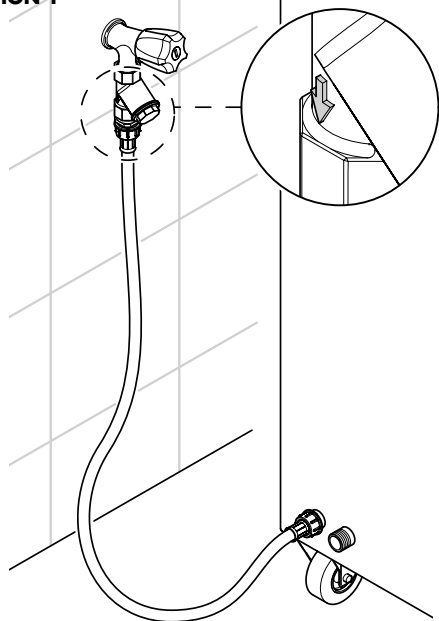
- 3) Проверьте, что источник питания, к которому подключена машина, защищен магнитотепловым выключателем (размыкателем цепи), созданным для поглощения электроэнергии машины, как обозначено на табличке с паспортными данными машины.
- У выключателя также должно быть разделение контакта во всех полюсах, которое обеспечивает полное разъединение при III категории перегрузки по напряжению. Заземляющий провод, окрашенный в зеленый и желтый цвета, должен быть подключен к надежному заземлению. Соедините синий провод с нейтральным. Никогда не используйте переходники, тройники или удлинители (для моделей с однофазным питанием нет необходимости соблюдать позиции нейтрального провода и провода фазы).
- 4) Чтобы гарантировать максимальную эффективность и длительный срок службы машины, удостоверьтесь, что линия электропередачи имеет правильные параметры.
- 5) Электрические тесты были выполнены во время стадии заморозки мороженого, т.е. когда запущены и компрессор и двигатель. Проверьте, что напряжение на терминалах сетевого штепселя не варьируется +/-10% от номинальной мощности машины (см. технические данные). Не эксплуатируйте машину при слишком низком напряжении, чтобы не повредить ее компоненты.
- 6) Проведите следующие электрические испытания для трехфазных устройств (8):
  - включите машину, используя выключатель, помещенный на заднюю панель
  - откройте съемную панель с левой стороны от машины (BC EASY 1 PM), с правой стороны от машины (MC EASY 1 PM, MV EASY 1 PM, HC EASY 1 PM), или с тыльной стороны машины (HV EASY 1 PM).
  - установите машину в режим WASH
  - глядя на машину спереди, проверьте, чтобы шестеренка (A), поворачивалась по часовой стрелке (BC EASY 1 PM) или против часовой стрелки для моделей MC EASY 1 PM, MV EASY 1 PM, HC EASY 1 PM, HV EASY 1 PM. Если при проверке обнаружилось, что это не так, разберите штепсель кабеля снабжения и поменяйте две фазы (нет необходимости проверять направление вращения для моделей с однофазным питанием).
- 7) Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, техником Gel Matic или аналогичными специалистами, чтобы избежать любой опасности.

# 2

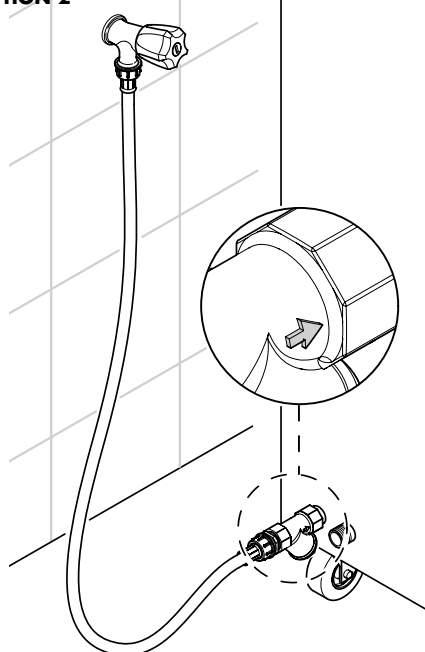
**ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE**  
**INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION**  
**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR**  
**ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR**  
**ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ**



**OPTION 1**



**OPTION 2**



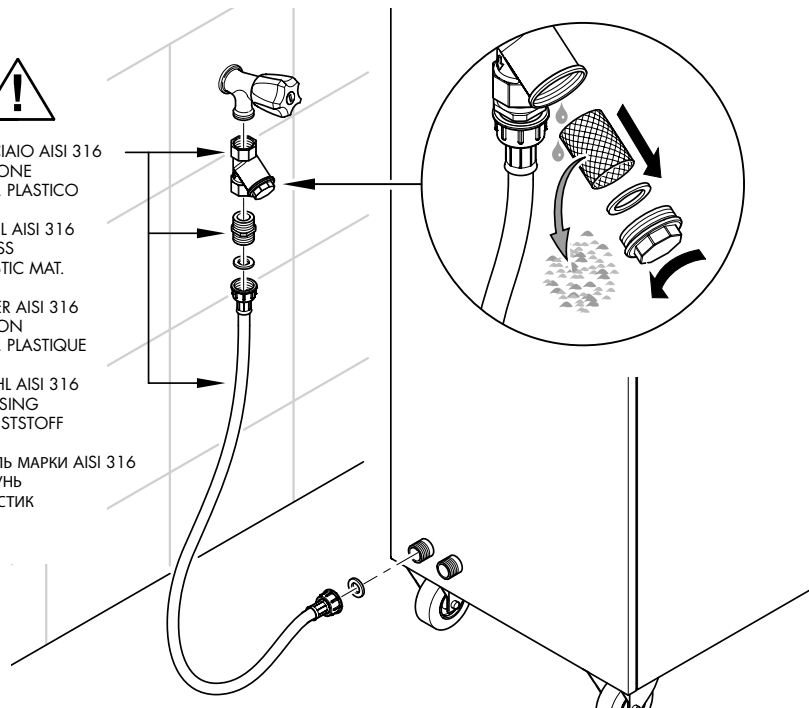
ACCIAIO AISI 316  
 OTTONE  
 MAT. PLASTICO

STEEL AISI 316  
 BRASS  
 PLASTIC MAT.

ACIER AISI 316  
 LAITON  
 MAT. PLASTIQUE

STAHL AISI 316  
 MESSING  
 KUNSTSTOFF

СТАЛЬ МАРКИ AISI 316  
 ЛАТУНЬ  
 ПЛАСТИК



**11**



7) Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di evitare qualsiasi pericolo, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico Gel Matic o da un tecnico qualificato.



**NOTA**

Le seguenti operazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato.



**ATTENZIONE**

E' vietato togliere i pannelli laterali senza disinserire l'alimentazione elettrica.

**Allacciamento permanente**

L'allacciamento permanente può essere utilizzato se richiesto dalle normative locali. Di seguito le istruzioni per la conversione in allacciamento permanente:

1. Assicurarsi che la macchina sia scollegata elettricamente.
2. Rimuovere il pannello appropriato e individuare la connessione elettrica in cui è collegato il cavo di alimentazione.
3. Rimuovere le linguette di collegamento e il gancio del pressacavo. Rimuovere il cavo installato in fabbrica.
4. Far passare il cablaggio permanente in entrata attraverso il foro e un condotto per evitare qualsiasi piegatura.
5. Installare i morsetti del cablaggio di campo e collegare loro i cavi di alimentazione. Collegare due cavi di alimentazione. Fissare il filo di terra alla linguetta di messa a terra all'interno.
6. Assicurarsi che l'unità sia correttamente messa a terra prima di applicare corrente.



**ATTENERSI ALLE NORMATIVE ELETTRICHE LOCALI!**

**ALLACCIAMENTO IDRICO**

Per le macchine provviste di raffreddamento ad acqua, provvedere all'allacciamento a una torre di raffreddamento o alla rete idrica secondo la seguente procedura:

- 1) Collegare al raccordo **A** (ingresso) il tubo proveniente dalla rete idrica (**9**). La presa dell'acqua deve avere una pressione compresa tra 0,1 MPa e 0,8 MPa (1-8 bar) e una portata adeguata a smaltire il calore di condensazione. La temperatura di entrata dell'acqua non dovrebbe superare i 20°C (68°F).
- 2) Collegare al raccordo **B** (uscita) il tubo di scarico (**10**). La temperatura di uscita dell'acqua è di circa 40°C (104°F).



**UK**

**NOTE**

The following steps must be performed by a qualified technician.


**WARNING**

Do not remove side panels without unplugging the power supply.

**Permanent wiring**

Permanent wiring may be employed if required by local codes. Instructions for conversion to permanent wiring are as follows:

1. Be sure the machine is electrically disconnected.
2. Remove the appropriate panel and locate the electrical connection where the supply cord is connected.
3. Remove the connection tabs and the strain relief hook. Remove the factory-installed cord.
4. Route incoming permanent wiring through the hole and a conduit in order to avoid any folding.
5. Install the field-wiring terminals and connect to them the power supply leads. Connect two power supply leads. Attach ground (earth) wire to the grounding lug inside.
6. Be sure the unit is properly grounded before applying power.



**FOLLOW YOUR LOCAL ELECTRICAL CODES!**

**WATER CONNECTION**

For machines equipped with water cooling, provide the connection to a cooling tower or to the water network according to the following procedure:

- 1) Connect the mains pipe to fitting **A** (inlet) **(9)**. The water supply must have a pressure between 0,1 MPa and 0,8 MPa (1-8 bar) and a flow rate adequate to dissipate the heat of condensation. The inlet water temperature should not exceed 20°C (68 °F).
- 2) Connect the drain pipe to fitting **B** (outlet) **(10)**. The outlet water temperature is approx. 40°C (104°F).

**F**

**NOTE**

Les opérations suivantes doivent être exécutées par un technicien qualifié.


**NOTE**

Les opérations suivantes doivent être exécutées par un technicien qualifié.


**ATTENTION**

Il est interdit d'enlever les panneaux latéraux sans avoir auparavant débranché l'alimentation électrique.

**Filerie fixe**

Il est possible d'utiliser une filerie fixe, si les codes locaux l'imposent. Voir les instructions de conversion à la filerie fixe ci-dessous:

1. S'assurer que l'unité de réfrigération est débranchée de l'alimentation électrique.
2. Retirer le panneau approprié et trouver le branchement du cordon d'alimentation.
3. Dévisser le dispositif anti-traction, débrancher et retirer le cordon.
4. Acheminer la filerie fixe d'arrivée en passant par l'orifice te par une canalisation pour éviter toute pli.
5. Installer les bornes de connexion et les brancher aux conducteurs d'alimentation. Connecter deux fils d'alimentation. Relier le fil de terre à la cosse de terre.
6. S'assurer que l'unité est bien reliée à la terre, avant de la mettre sous tension.



**RESPECTER LES CODES ÉLECTRIQUES LOCAUX!**

**RACCORDEMENT AU RÉSEAU D'EAU**

Pour les machines avec refroidissement à l'eau, avoir soin de les raccorder à une tour de refroidissement ou bien au réseau hydrique, en agissant de la façon suivante:

- 1) Connecter au raccord **A** (entrée) le tuyau provenant du réseau d'eau **(9)**. La prise d'eau doit avoir une pression comprise entre 0,1 MPa et 0,8 MPa (1-8 bar) et un débit adéquat pour éliminer la chaleur de condensation. La température d'arrivée de l'eau ne doit pas dépasser 20°C (68°F).
- 2) Connecter au raccord **B** (sortie) le tuyau d'évacuation **(10)**. La température de sortie de l'eau est d'environ 40°C (104°F).

**D**

**NOTE**

Ist das Versorgungskabel beschädigt, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, von einem Gel Matic-Techniker oder von einem qualifizierten Techniker ersetzt werden.


**HINWEIS**

Die folgenden Arbeiten sind durch einen Fachtechniker auszuführen.


**ACHTUNG**

Ohne vorheriges Ausschalten der Stromversorgung ist es verboten, die seitlichen Abdeckungen abzunehmen.

**Permanenter Anschluss**

Der permanente Anschluss kann gebraucht werden, wenn das örtlich geltende Normen erfordern. Folgen die Anweisungen für die Umwandlung in den permanenten Anschluss:

1. Sicherstellen, dass die Maschine elektrisch nicht angeschlossen ist.
2. Die richtige Abdeckung abnehmen und die elektrische Verbindung finden, wo das Netzkabel angeschlossen ist.
3. Verbindungslaschen und den Haken der Kabelkupplung entfernen. Das werkseitig installierte Kabel entfernen.
4. Die permanente Kabelleitung durch das Loch und den Leitungskanal durchführen lassen, um das Biegen zu vermeiden.
5. Feldverdrahtungsanschlüsse installieren und an sie Netzkabel anschließen. Zwei Netzkabel anschließen. Das Erdnungskabel an die Erdnungsglasche innen befestigen.
6. Vor der Bestromung sicherstellen, dass die Einheit angemessen geerdet ist.



**BITTE DIE ÖRTLICHEN ELEKTRISCHEN VORSCHRIFTE BEACHTEN!**

**WASSERANSCHLUSS**

Bei Maschinen mit Wasserkühlung ist dies wie folgt an einen Kühlturm oder an das Wasserleitungsnetz anzuschließen:

- 1) Das vom Wasserleitungsnetz kommende Rohr an den Anschluss **A** (Eingang) anschließen **(9)**. Der Wasseranschluss muss einen Druck zwischen 0,1 MPa und 0,8 MPa (1-8 Bar) und eine angemessene Wassermenge zum Abbau der Kondensationswärme gewährleisten. Die Wassertemperatur im Eingang darf nicht über 20°C (68°F) liegen.
- 2) Das Abflussrohr an den Anschluss **B** (Ausgang) anschließen **(10)**. Die Wassertemperatur im Ausgang beträgt zirka 40°C (104°F).

**RU**

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Следующие шаги должны быть выполнены квалифицированным техническим специалистом.


**ВНИМАНИЕ**

Не снимайте боковые панели, не отключив питание.

**Постоянная проводка**

Постоянная проводка может использоваться по требованию местных норм и правил. Инструкции для перехода на постоянную проводку следующие:

1. Убедитесь, что машина отключена от питания.
2. Удалите соответствующую панель и определите местонахождение электрического соединения, куда подключен шнур питания.
3. Удалите плоские штекеры и коллекторную ловушку разгрузки напряжения. Удалите установленный производителем шнур.
4. Проложите постоянную проводку через отверстие и кабель-канал, чтобы избежать любых изгибов.
5. Установите терминалы временной проводки и подключите к ним источник питания. Соедините провода двух источников питания. Подключите заземляющий ("землю") провод к наконечнику заземляющего проводника внутри.
6. Убедитесь, что машина правильно заземлена прежде, чем подать питание.



**СОБЛЮДАЙТЕ МЕСТНЫЕ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ НОРМЫ!**

**ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ**

Для машин, оборудованных водяным охлаждением, необходимо обеспечить подключение к холодильной башне или водопроводу согласно следующей процедуре:

- 1) Соедините трубу сети с разъемом **"А"** (входное отверстие) **(9)**. У водоснабжения должно быть давление между 0,1 МПа и 0,8 МПа (бар 1-8) и соответствующая скорость потока жидкости, достаточная, чтобы рассеять теплоту конденсации. Температура воды на входе не должна превышать 20°C (68 °F).
- 2) Соедините трубу водоотвода с разъемом **"В"** (выход) **(10)**. Температура воды на выходе приблизительно 40°C (104°F). Мы рекомендуем установить легко про-

# 2

**ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE**  
**INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION**  
**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR**  
**ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR**  
**ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ**



**GEL-MATIC ITALIA SRL**  
ph. +39.035.525138  
info@gelmatic.com - www.gelmatic.com

ICE CREAM MACHINE SERIAL NUMBER **XXXXX**  
MODEL **MC EASY 1 PM** **AIR COOLED**  
MANUFACTURING DATE **02-2020**

ELECTRIC POWER **1Ø 208-230 V~ 60Hz**  
POWER **2,1 kW 12 A IP X3**

GAS **R452A** Q.TY **0,9 kg/ 31,74 oz** CO<sub>2</sub> EQ **XXX** GWP **2141**

DESIGN PRESSURE - REFRIGERANT CIRCUITS

LOW/BASSE/MIN **210 psi/ 1,45 MPa**

HIGH/Haute/MAX **333 psi/ 2,30 MPa**

THIS UNIT CONTAINS FLUORINATED GREENHOUSE GASES IN A HERMETICALLY SEALED REFRIGERATION SYSTEM AS COVERED IN THE KYOTO PROTOCOL.

FOAM BLOWN WITH FLUORINATED GREENHOUSE GASES: HFC365mfc/227ea + HFC 245fa

**MADE  
IN ITALY**



**12**



Si consiglia l'installazione di uno scarico dell'acqua ispezionabile in modo da controllare la quantità e la temperatura dell'acqua di scarico.

È necessario collocare il filtro depuratore fornito in dotazione all'entrata dell'acqua (11), allo scopo di evitare che impurità, incrostazioni o altro possano compromettere la tenuta della valvola pressostatica di regolazione o danneggiare il condensatore. Tale filtro va pulito e sostituito periodicamente.

Se l'acqua è particolarmente "dura" (con molto calcare), prevedere l'installazione di un impianto addolcitore, onde evitare l'intasamento da calcare del condensatore.

Si raccomanda l'impiego di tubi in gomma telata per pressioni di almeno 1000 Kpa (10 bar), con diametro interno di 10 mm. I tubi devono essere nuovi; non possono essere montati tubi usati.



### ATTENZIONE

Si richiede l'installazione di un dispositivo antiriflusso sul collegamento dell'acqua in entrata. Si prega di consultare le normative locali, al fine di determinare la connessione appropriata.



### NOTA

Procedere con il lavaggio (pag. 68) e la sanitizzazione (pag. 54).

### REFRIGERANTE

Nel rispetto dell'ambiente, Gel Matic è orgogliosa di usare esclusivamente refrigeranti HFC a basso impatto ambientale. Il refrigerante HFC usato in questa macchina è generalmente considerato non tossico e non infiammabile.

Nonostante ciò, tutti i gas sotto pressione rappresentano dei pericoli potenziali e devono essere maneggiati con cura.

Se il liquido refrigerante entra in contatto con la cute si possono causare gravi danni ai tessuti.

Proteggere gli occhi e la pelle.

Se ci si ustiona, lavare immediatamente con acqua fredda.

Se le ustioni sono gravi, applicare impacchi di ghiaccio e contattare immediatamente un medico.

### DATI TECNICI

Tutti i dati tecnici relativi alla macchina sono riportati sull'apposita targa di identificazione adesiva che trovate sulla stessa (12).

I dati dell'esempio riportato sulla figura sono da considerarsi solo a scopo illustrativo.


**UK**


We recommend installing an easily inspectable drain tap to check the quantity and temperature of the waste water.

It is necessary to fit the purification filter supplied to the water inlet (11), in order to prevent impurities, scaling or other materials from compromising the tightness of the pressure valve or damaging the condensing unit. This filter should be cleaned and replaced at regular intervals.

If the water is especially "hard" (i.e. high calcareous content), fit a water softener to prevent scaling of the condenser.

We recommend using braided rubber hoses suitable for pressures of at least 1000 KPa (10 bar), with an inside diameter of 10 mm. We recommend using new pipes; do not fit used ones.

**WARNING**  
 The installation of a non-return valve on the connection of incoming water is required. Please refer to local regulations, in order to define the appropriate connection.

**NOTE**  
 Proceed with cleaning (pag. 69) and sanitization (pag. 55).

**REFRIGERANT**

As for protection of the environment, Gel Matic is proud to use only environmentally friendly HFC refrigerants.

The HFC refrigerant used in this machine is generally considered non toxic and non flammable.

Nevertheless, all gases under pressure are potential hazards and must be handled with care.

If the refrigerant comes into contact with the skin, can cause severe damage.

Protect your eyes and skin. In case of burns, rinse immediately with cold water. If the burns are severe, apply ice packs and contact a doctor immediately.

**TECHNICAL DATA**


All the technical data for this machine are indicated on the adhesive nameplate on the machine (12). The data of the example shown in the figure are to be considered for illustrative purposes only.


**F**

On conseille l'installation d'un dispositif d'écoulement de l'eau qui puisse être inspecté, pour pouvoir contrôler la quantité et la température de l'eau d'évacuation. Il est nécessaire d'installer le filtre de dépuración fourni avec la machine à l'entrée de l'eau (11), afin d'éviter que les impuretés, les incrustations ou d'autre matériel puissent compromettre l'étanchéité de la vanne pressostatique ou endommager le condenseur. Ce filtre doit être nettoyé et remplacé périodiquement.

Si l'eau est particulièrement «dure» (avec beaucoup de calcaire), il faut prévoir l'installation d'un adoucisseur d'eau, afin d'éviter l'obstruction du condenseur à cause du calcaire.

On recommande l'emploi de tuyaux en caoutchouc toilé pour pressions d'au moins 1000 Kpa (10 bars), avec diamètre interne de 10 mm. Les tuyaux doivent être neufs; ne pas utiliser de tuyaux d'occasion.

**ATTENTION**  
 Il faut installer un dispositif anti-reflux sur le raccordement de l'eau en arrivée. Veuillez consulter les réglementations locales pour déterminer la connexion appropriée.

**NOTE**  
 Poursuivre le nettoyage (pag. 69) et la désinfection (pag. 55).

**RÉFRIGÉRANT**

Gel Matic est fière de respecter l'environnement en utilisant exclusivement des réfrigérants HFC ayant un faible impact sur l'environnement. Le réfrigérant HFC utilisé dans cette machine est considéré en général comme non toxique et non inflammable. Malgré cela, tous les gaz sous pression représentent des dangers potentiels, et doivent être manipulés avec grand soin.

Si le liquide réfrigérant entre en contact avec la peau, il peut causer de graves dommages aux tissus. Protéger les yeux et la peau. En cas de brûlures, laver immédiatement à l'eau froide.

Si les brûlures sont graves, appliquer des compresses de glace et contacter immédiatement un médecin.

**DONNEES TECHNIQUES**

Toutes les données techniques relatives à la machine se trouvent sur la plaque adhésive prévue à cet effet, que vous trouverez sur la machine (12).


Les données de l'exemple indiqué sur la figure doivent être considérées à simple titre d'exemple.


**D**

Es wird empfohlen, einen Wasserabfluss mit Inspektionsmöglichkeit zu installieren, um die Menge und die Temperatur des Wassers im Abfluss kontrollieren zu können. Es ist notwendig, den mitgelieferten Reinigungsfilter im Wassereinfluss (11) anzubringen, um die Möglichkeit auszuschließen, dass die Unreinheiten und Verkrustungen oder ähnliches die Dichtigkeit des Druckregelventils beeinträchtigen oder den Kondensator beschädigen. Dieser Filter ist regelmäßig zu reinigen und auszuwechseln.

Bei besonders "hartem" (sehr kalkhaltigem) Wasser soll die Installation einer Enthärteranlage vorgesehen werden, um eine Verstopfung des Kondensators durch Kalk zu vermeiden.

Es wird die Verwendung von Gummischläuchen mit Gewebebeschichtung für Drücke von mindestens 1000 kPa (10 Bar), mit Innendurchmesser von 10 mm. Die Röhre sollen neu sein; man darf nicht die gebrauchte Röhre benutzen.

**ACHTUNG**  
 Am Wasseranschluss im Eingang ist die Installation einer Rückflusssperre erforderlich. Zur Ermittlung der richtigen Art des Anschlusses beziehen Sie sich bitte auf die örtlichen Normen.

**HINWEIS**  
 Zum Waschen (S. 69) und zur Hygienisierung (S. 55) übergehen.

**KÜHLMITTEL**

Im Zeichen des Umweltschutzes ist Gel Matic stolz darauf, ausschließlich umweltschonende HFC-Kühlmittel einzusetzen. Das in dieser Maschine zum Einsatz kommende HFC-Kühlmittel ist gilt im allgemeinen als ungiftig und nicht brennbar.

Trotzdem stellen alle unter Druck stehenden Gase eine potentielle Gefahr dar und sind deshalb sorgfältig zu handhaben. Eine Berührung der Kühlflüssigkeit mit der Haut kann zu schweren Gewebeschädigungen führen. Augen und Haut sind zu schützen. Bei einer Verbrennung sofort mit kaltem Wasser waschen. Bei schweren Verbrennungen Eisumschläge anbringen und sofort einen Arzt aufsuchen.

**TECHNISCHE DATEN**

Alle technischen Daten der Maschine sind auf dem entsprechenden Klebeetikett aufgeführt, das Sie sowohl auf der Maschine finden (12).

Die in der Abbildung aufgeführten Daten sind nur als Beispiel zu betrachten.

**RU**


веряемый дренажный вентиль, для проверки количества и температуры сточных вод.


Это необходимо для установки фильтра для очистки воды на входе (11), чтобы предотвратить попадание примесей, накипи или других веществ, которые снижают герметичность клапана или могут повредить конденсатор. Этот фильтр должен очищаться и заменяться на регулярной основе.

Если вода имеет высокую жесткость (т.е. высокое содержание кальция), используйте умягчитель воды, чтобы предотвратить образование накипи на конденсаторе.

Мы рекомендуем использовать резиновые шланги с оплеткой с внутренним диаметром 10 мм, которые способны выдерживать давление по крайней мере в 1 000 кПа (10 бар).

Мы рекомендуем использовать только новые трубы; не устанавливайте трубы, бывшие в употреблении.

**ВНИМАНИЕ**  
 Требуется установка обратного клапана на линии подачи воды. Обратитесь к местным нормам и правилам, чтобы определить соответствующее соединение.

**Примечание**  
 Приступите к очистке (стр. 69) и санитарной обработке (стр. 55).

**ХОЛОДИЛЬНЫЙ АГЕНТ**

Что касается защиты окружающей среды, компания Gel Matic гордится использованием только безвредных для окружающей среды хладагентов HFC. Хладагент HFC, используемый в этой машине согласно общему мнению считается не токсичным и пожаробезопасным.

Тем не менее, все газы в машине, находящиеся под давлением, представляют потенциальную опасность, и при работе с ними следует соблюдать осторожность.

Если хладагент вступит в контакт с кожей, то может нанести серьезный ущерб.

Защищайте глаза и кожу. В случае получения ожогов следует немедленно прополоскать обожженное место холодной водой.

Если ожоги тяжелые, приложите пакеты со льдом и немедленно обратитесь к врачу.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Все технические характеристики для данной машины содержатся на табличке с заводскими характеристиками, которая размещена на машине (12). Технические данные примера, показанные на рисунке, должны рассматриваться только в иллюстративных целях.

# 3 ISTRUZIONI PER L'OPERATORE INSTRUCTIONS FOR THE OPERATOR INSTRUCTIONS POUR L'OPÉRATEUR ANWEISUNGEN FÜR DEN BEDIENER ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОПЕРАТОРА

## I

### PREMESSA

Gentile cliente, ci congratuliamo con lei per aver scelto un prodotto di qualità, che risponderà sicuramente alle sue aspettative.

La ringraziamo per la preferenza accordataci e la invitiamo cortesemente a prendere visione del presente manuale di istruzioni prima di utilizzare la sua macchina per gelato espresso.

La macchina è stata concepita esclusivamente per la produzione di gelato espresso e frozen yogurt. Ogni altro uso è da considerarsi improprio, pericoloso e sconsigliato. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale prima di installare e utilizzare la macchina. Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni diretti o indiretti a persone o cose derivanti dall'uso della macchina in condizioni diverse da quelle previste, in particolare:

- dalla mancata osservanza degli usi previsti
- dall'utilizzo della macchina da parte di operatori non qualificati
- da interventi di manutenzione, regolazione e riparazione eseguiti da tecnici non qualificati
- dal tentativo di modifica della macchina che, oltre a essere estremamente pericoloso, comporta il decadimento di qualsiasi forma di garanzia
- dalla rimozione o manomissione dei dispositivi di sicurezza
- dall'utilizzo di ricambi non originali, in particolare per quei componenti che svolgono funzioni di sicurezza.

## UK

### INTRODUCTION

Dear Customer, thank you for choosing a quality product such as ours that we're sure will meet your expectations. Please read this instruction manual carefully before using your soft ice cream machine. The machine has been designed exclusively for the production of soft ice cream and frozen yogurt. Any use of this machine other than its intended use is to be considered improper, dangerous and not recommended.

Carefully read the warnings contained in this manual before installing and operating the unit. The manufacturer cannot be held liable for direct or consequential damage to people or property due to the use of the machine other than its intended purpose, in particular:

- non observance of the intended use
- use of the machine by untrained operators
- maintenance, adjustment and repair of the machine by untrained personnel
- tampering with the machine, which is not only dangerous, but will invalidate the machine warranty
- the removal of or tampering with safety devices
- the use of non original spare parts, especially for those components having safety functions.

## F

### INTRODUCTION

Cher Client, nous nous félicitons d'avoir choisi un produit de qualité, qui pourra sûrement répondre à vos attentes. Nous vous remercions de la confiance que vous avez bien voulu nous accorder et nous vous invitons à consulter attentivement ce manuel d'instructions avant d'utiliser votre machine à glace soft.

La machine a été exclusivement conçue et réalisée pour la production de glace à l'italienne et de frozen yogurt. Tout autre utilisation est à considérer impropre, dangereuse et non conseillée.

Lire attentivement les recommandations contenues dans cette notice, avant d'installer et d'utiliser la machine.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects aux personnes ou aux biens suite à l'utilisation de la machine dans des conditions différentes de celles qui sont prévues, en particulier:

- au non-respect des utilisations prévues
- à l'utilisation de la machine par des opérateurs non qualifiés
- aux interventions pour l'entretien, le réglage ou la réparation de la machine, effectuées par des techniciens non qualifiés
- à la tentative de modifier la machine, qui non seulement est extrêmement dangereuse, mais comporte aussi la déchéance de toute sorte de garantie
- à l'enlèvement ou à la manipulation des dispositifs de sécurité
- à l'utilisation de pièces de rechange non originales, en particulier pour les éléments qui ont des fonctions de sécurité.

## D

### VORWORT

Geschätzter Kunde, vorerst möchten wir Sie zur Wahl eines Qualitätsproduktes beglückwünschen, das Ihre Erwartungen ganz bestimmt erfüllen wird. Wir freuen uns über Ihre Wahl und bitten Sie freundlich, die vorliegende Betriebsanleitung durchzulesen, bevor Sie die Softeis-Maschine in Betrieb setzen.

Die Maschine wurde ausschließlich für die Herstellung von Softeis und Frozen Yogurt konstruiert.

Jede andere Anwendung ist als unzumutbar, gefährlich und unratsam zu betrachten.

Vor der Installation und dem Gebrauch der Maschine lesen Sie bitte die Hinweise dieser Anleitung aufmerksam durch.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für eventuelle direkte oder indirekte Personen- oder Sachschäden ab, die auf einen Betrieb der Maschine unter anderen als den vorgesehenen Bedingungen zurückzuführen sind und insbesondere:

- auf die Nichteinhaltung der vorgesehenen Anwendungen
- auf den Gebrauch der Maschine durch nicht qualifiziertes Personal
- auf eine durch nicht qualifiziertes Personal ausgeführte Wartung, Einstellung und Reparatur
- auf einen Versuch, die Maschine abzuändern, was nicht nur äußerst gefährlich ist, sondern auch die Verwirkung jeder Art von Garantie bewirkt
- auf die Entfernung oder unrechtmäßige Veränderung der Sicherheitsvorrichtungen
- auf die Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen, insbesondere was sicherheitsrelevante Komponenten betrifft.

## RU

### ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый клиент, спасибо за выбор качественного продукта такой как наш, который, мы уверены, оправдает Ваши надежды. Пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации перед использованием Вашей машины для приготовления мягкого мороженого.

Машина разработана исключительно для производства мягкого мороженого и замороженного йогурта. Любое использование этой машины кроме ис-

пользования по назначению считается неправильным, представляет опасность и не рекомендуется.

Внимательно прочитайте предупреждения, содержащиеся в данном руководстве, прежде чем установить и пользоваться аппаратом.

Производитель не несет ответственность за прямой или косвенный ущерб людям или собственности при эксплуатации машины отменно от ее предсмысленного назначения, а именно:

- не соблюдение предполагаемого

использования

- использование машины операторами, которые не прошли обучение
- обслуживание, настройка и ремонт машины персоналом, не прошедшим обучение
- вмешательство в устройство машины, что не только опасно, но и приведет к аннулированию официальной гарантии на машину
- удаление или вмешательство в предохранительные устройства
- использование не оригинальных за-

пасных частей, особенно для замены компонентов, имеющих предохранительные функции.

**I**

Il manuale contiene informazioni di proprietà riservata e non può essere riprodotto, totalmente o parzialmente, senza il consenso del costruttore.

Il manuale deve essere conservato per tutta la vita della macchina.

Il presente manuale non esaurisce nel dettaglio ogni esigenza; per richiedere ulteriori informazioni, rivolgetevi al vostro rivenditore.

**GARANZIA**

Salvo indicazioni contrarie all'atto di vendita, la macchina e tutti i suoi componenti godono di una garanzia di 12 mesi contro eventuali difetti dei materiali e di costruzione, previo riconoscimento del difetto.

Eventuali danni derivanti da un utilizzo improprio della macchina non sono coperti da garanzia.

La garanzia è subordinata a quanto segue:

- all'esecuzione del collaudo da parte di personale tecnico abilitato o da un tecnico Gel Matic;
- alla puntuale spedizione da parte dell'acquirente del certificato di garanzia di cui è dotata ogni macchina (in busta chiusa a mezzo raccomandata R/R entro il termine di 15 giorni dalla consegna della macchina);
- all'utilizzo di pezzi di ricambio originali Gel Matic.

Il mancato rispetto delle prescrizioni del presente manuale implica il decadimento della garanzia.

**UK**

The information contained in this manual is private property and cannot be reproduced, totally or partially, without prior authorization by the manufacturer.

This manual should be kept in an easily accessible place for future reference.

This manual does not cover all issues in detail; for further information, contact your dealer.

**WARRANTY**

Unless otherwise indicated upon purchase of the machine, this machine and all its components are covered by a 12 month guarantee, provided the fault is recognized by the manufacturer.

Any damage or loss arising from improper use of this machine is not covered by the machine warranty.

The guarantee is subject to the following:

- final test, carried out by qualified technician or Gel Matic technician;
- prompt sending by the Purchaser of the warranty certificate accompanying each machine (in a sealed envelope and by means of registered letter with recorded delivery within 15 days from the delivery of the machine);
- use of original Gel Matic spare parts.

Failure to comply with the prescriptions of this manual will make the guarantee void.

**F**

Ce manuel contient des informations de propriété réservée, et ne peut être reproduit, ni intégralement ni partiellement, sans l'accord du constructeur. Ce manuel doit être conservé pendant toute la durée de vie de la machine, de manière à pouvoir être facilement consulté en cas de nécessité.

Le présent manuel ne décrit pas en détail toutes les exigences. Pour demander des informations supplémentaires, adressez-vous à votre revendeur.

**GARANTIE**

Sauf indications contraires à l'acte de vente, la machine et tous ses composants sont garantis pendant 12 mois, à condition que le défaut soit reconnu.

Les dommages éventuels résultant d'une utilisation improprie de la machine ne sont pas couverts par la garantie.

La garantie est subordonnée à ce qui suit:

- l'exécution de l'essai par le personnel technique autorisé ou par un technicien de Gel Matic;
- l'expédition ponctuelle, de la part de l'acheteur, du certificat de garantie livré avec la machine, dans une enveloppe fermée (par lettre recommandée avec accusé de réception, dans les 15 jours après la livraison de la machine);
- l'utilisation de pièces de rechange originales Gel Matic.

Le non respect des prescriptions du présent manuel entraîne la déchéance de la garantie.

**D**

Das Eigentum der in dieser Anleitung enthaltenen Informationen bleibt vorbehalten und diese darf deshalb ohne Zustimmung des Herstellers weder ganz noch teilweise reproduziert werden.

Die Anleitung ist während der ganzen Lebensdauer der Maschine aufzubewahren und soll bei Bedarf leicht zu finden sein.

Die vorliegende Anleitung kann nicht jedes Detail für jedes Bedürfnis erschöpfend behandeln; für weitere Informationen wenden Sie sich deshalb an Ihren Händler.

**GARANTIE**

Unter dem Vorbehalt einer gegenteiligen Angabe in der Verkaufsurkunde gilt bei anerkannten Mängeln für die Maschine und alle ihre Bestandteile eine Garantiefrist von 12 Monaten.

Eventuelle durch unzumutbaren Gebrauch der Maschine entstandene Schäden sind von der Garantie ausgeschlossen.

Die Garantie gilt unter der Bedingung, dass:

- die Abnahme durch anerkanntes Fachpersonal oder durch einen Techniker von Gel Matic ausgeführt wird;
- der Käufer den mit jeder Maschine mitgelieferten Garantieschein pünktlich (in geschlossenem Umschlag und durch Einschreiben mit Rückschein innerhalb einer Frist von 15 Tagen ab Auslieferung der Maschine) zusendet;
- Originalersatzteile von Gel Matic verwendet werden.

Die Nichteinhaltung der in der vorliegenden Anleitung enthaltenen Vorschriften führt zur Verwirkung der Garantie.

**RU**

Информация, содержащаяся в этом руководстве, является частной собственностью и не может быть воспроизведена, полностью или частично, без предварительного разрешения производителя.

Руководство должно храниться в легкодоступном месте для использования в будущем.

Руководство не охватывает все вопросы подробно; для получения дополнительной информации свяжитесь со своим дилером.

**ГАРАНТИЯ**

При покупке машины, если не установлено иное, на машину и все ее компоненты распространяется 12-месячная гарантия, в том случае, если поломка была признана производителем.

Любые случаи повреждения или ущерба, явившиеся результатом неправильного использования машины, не покрываются гарантией на машину.

Гарантия применяется с учетом:

- завершающего испытания, которое выполнено квалифицированным техническим специалистом или техническим специалистом компании "Gel Matic";

- своевременной отправки Покупателем гарантийного талона, приложенного к каждой машине (в запечатанном конверте и посредством заказного письма с зарегистрированной доставкой в течение 15 дней от даты доставки машины);

- использования оригинальных запасных частей Gel Matic.

Невыполнение предписания данного руководства приведет к аннулированию гарантии.

**I**

## INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e delle raccomandazioni contenute nella documentazione fornita.

Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili, come:

- zone della cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- casine e da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti di tipo bed and breakfast;
- catering e applicazioni simili non al dettaglio.

L'apparecchio deve essere installato soltanto nelle ubicazioni in cui può essere sorvegliato da personale qualificato.

L'accesso all'area di servizio è limitato alle persone con conoscenza ed esperienza pratica sull'apparecchio, soprattutto in termini di sicurezza ed igiene.

## RUMOROSITÀ

Sia per le macchine con condensazione ad aria, sia per quelle con condensazione ad acqua, il livello di rumorosità (livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato A) nel posto di lavoro è inferiore a 70dB(A).

## ZONE PERICOLOSE E RISCHI RESIDUI

L'accurata analisi dei rischi svolta dal fabbricante ha consentito di eliminare la maggior parte dei rischi connessi alle condizioni di utilizzo della macchina, sia previste che ragionevolmente prevedibili.

Durante alcune procedure d'intervento sulla macchina, segnalate di volta in volta all'interno del presente manuale, esistono rischi residui per l'operatore. Tali rischi residui possono essere eliminati seguendo attentamente le procedure indicate in questo manuale,

**UK**

## SAFETY INFORMATION

The manufacturer cannot be held liable for consequent damage to people, things or animals, resulting from the failure to comply with safety regulations and warnings contained in the supplied documentation.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments;
- catering and similar non-retail applications.

The appliance is only to be installed in locations where it can be overseen by trained personnel.

The access to the service area is restricted to persons having knowledge and practical experience of the appliance, in particular as far as safety and hygiene are concerned.

## NOISE

For both machines with air and water condensation, the noise level (A-weighted equivalent continuous sound pressure level) in the workplace is less than 70dB (A).

## DANGEROUS AREAS AND RESIDUAL RISKS

Careful analysis of risks carried out by the manufacturer has eliminated most risks relating to both possible and reasonably foreseeable operating conditions of the machine. Some of the intervention procedures on the machine, described in this manual, can cause residual risks for the operator. Residual risks can be eliminated by carefully following the procedures contained in this manual. In particular it is necessary to pay attention to install and power

**F**

## INFORMATIONS SUR LA SECURITE

Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages aux personnes, aux animaux ou aux choses provoqués par le non-respect des normes de sécurité et des recommandations contenues dans la documentation fournie. Cet appareil est destiné à l'utilisation dans des applications domestiques et similaires, comme:

- zones de la cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
- fermes et chez clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
- environnements de type bed and breakfast;
- traiteurs et applications similaires non de détail.

L'appareil ne doit être installé que dans des endroits où il peut être supervisé par du personnel qualifié. L'accès à l'aire de service est réservé aux personnes ayant de la connaissance et de l'expérience pratique de l'appareil, notamment en ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.

## BRUIT

Aussi bien pour les machines avec condensation à l'air, que pour les machines avec condensation à l'eau, le niveau de bruit (niveau de pression acoustique continu équivalent pondéré A) sur le poste de travail est inférieur à 70dB(A).

## ZONES DANGEREUSES ET RISQUES RESIDUELS

L'analyse attentive des risques effectuée par le fabricant a permis d'éliminer la plupart des risques liés aux conditions d'utilisation de la machine, prévus ou raisonnablement prévisibles. Durant certaines procédures d'intervention sur la machine, signalées au fur et à mesure dans ce manuel, il existe des risques résiduels pour l'opérateur. Ces risques résiduels peuvent être éliminés en respectant scrupuleusement les procédures indiquées dans ce manuel, en particulier en effectuant le

**D**

## SICHERHEITSHINWEISE

Der Hersteller lehnt jede Haftung für eventuelle Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen ab, die auf eine Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften und der in den gelieferten Unterlagen enthaltenen Empfehlungen zurückzuführen sind.

Diese Maschine ist für den Gebrauch in Haushalten und in vergleichbaren Umfeldern geeignet, wie z.B.:

- Mitarbeiterküchen, Büros oder vergleichbare Arbeitsumgebungen;
- auf Bauernhöfen, in Hotels, Motels oder anderem Gastgewerbe;
- in Pensionen;
- Catering und andere Bereitstellungsgewerbe.

Diese Maschine darf nur unter unter Beaufsichtigung von geschultem Personal in Betrieb genommen werden.

Der Zugang zum Servicebereich ist auf Personen beschränkt, die Kenntnisse und praktische Erfahrungen mit dem Gerät haben, insbesondere was Sicherheit und Hygiene betrifft

## GERÄUSCHENTWICKLUNG

Sowohl bei den Maschinen mit Luftkondensator als auch bei jenen mit Wasserkondensator liegt die Geräuschentwicklung (der Abewertete äquivalente Dauerschalldruckpegel) am Arbeitsplatz unter 70 dB(A).

## GEFÄHRLICHE BEREICHE UND VERBLEIBENDE GEFAHREN

Eine sorgfältige Risikoanalyse des Herstellers hat es ermöglicht, den Großteil der mit dem Betrieb der Maschine verbundenen, voraussehenden oder möglichen Gefahren zu beseitigen. Bei gewissen Eingriffen an der Maschine, auf welche in der vorliegenden Anweisung von Mal zu Mal aufmerksam gemacht wird, bestehen jedoch verbleibende Gefahren für den Benutzer. Diese verbleibenden Gefahren können beseitigt werden, indem die in dieser Anleitung vorgegebenen

**RU**

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Производитель не несет ответственность за ущерб

людям, вещам или животным, который был нанесен из-за невыполнения правил техники безопасности и предупреждений, которые содержатся в поставляемой документации.

Этот аппарат предназначен для использования в домашних и похожих условиях, а именно:

- зоне пищеблока в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- жилом доме на ферме и клиентами в отелях, мотелях и другой среде жилого типа;
- гостинице типа "постель и завтрак";
- организациях общественного питания и аналогичных нерозничных применений.

Аппарат предназначен для установки в таких местах, где за ним сможет наблюдать обученный персонал.

Доступ в техническую зону ограничивается

персоналом, имеющим знание и практический опыт эксплуатации аппарата, в частности в отношении безопасности и гигиены.

## УРОВЕНЬ ШУМА

Для машин как с воздушным, так и с водяным охлаждением, уровень шума (уровень шума по шкале A, эквивалентный уровень непрерывного звукового давления) на рабочем месте составляет менее 70 дБ (A).

## ОПАСНЫЕ УЧАСТКИ И СПЕЦИФИЧЕСКИЕ РИСКИ

Тщательный анализ, выполненный производителем, позволил устранить большинство из рисков, касающихся возможных и обоснованно прогнозируемых условий эксплуатации машины. Некоторые процедуры технического обслуживания машины, описанные в этом руководстве, могут вызывать специфические риски для оператора. Специфические риски могут быть устранены путем строгого следования процедурам, содержащимся в этом руководстве. В особенности необходимо обратить внимание, чтобы установка и запуск машины производились в соответствии с действующими

**I**

prestando particolare attenzione a effettuare l'allacciamento elettrico in conformità a quanto previsto dalle normative di sicurezza sul lavoro.

**USI PREVISTI**

La macchina deve essere utilizzata unicamente per la produzione di gelato espresso e frozen yogurt, secondo quanto indicato nella premessa del presente manuale ed entro i limiti riportati qui di seguito:

- Tensione di alimentazione  $\pm 10\%$
- Temperatura minima aria 5°C (41°F)
- Temperatura max aria 40°C (104°F)
- Temperatura minima acqua 5°C (41°F)
- Temperatura max acqua 20°C (68°F)
- Pressione minima acqua 0,1 MPa (1 bar)
- Pressione massima acqua 0,8 MPa (8 bar)
- Umidità relativa aria max 85%

Non posizionare all'interno della macchina sostanze esplosive, quali bombole spray con propellente infiammabile.

**SOLUZIONE DETERGENTE**

Per garantire una corretta procedura di lavaggio, Gel Matic raccomanda l'utilizzo del prodotto STERA SHEEN Green Label con la seguente diluizione: 56,7 g/2 oz di STERA SHEEN Green Label in 7,57 litri/2 gal di acqua calda.

**SOLUZIONE SANITIZZANTE**

Per garantire una corretta procedura di sanitizzazione, Gel Matic raccomanda l'utilizzo del prodotto STERA SHEEN Green Label con la seguente diluizione: 56,7 g/2 oz di STERA SHEEN Green Label in 7,57 litri/2 gal di acqua calda.


**NOTA**

La soluzione detergente/sanitizzante non può restare a contatto con le parti metalliche e in plastica per un tempo superiore a 15 minuti. Altrimenti, le superfici possono corrodere. Nel caso di utilizzo di detergenti/sanitizzanti diversi da quello consigliato, consultare il produttore per accertarne l'idoneità all'uso.

**UK**

the machine in accordance with current regulations on safety in the workplace.

**INTENDED USE**

The machine must only be used for the production of soft ice cream and frozen yogurt, as indicated in the introduction to this manual and within the limits given below:

- Power supply voltage  $\pm 10\%$
- Minimum air temperature 5°C (41°F)
- Max air temperature 40°C (104°F)
- Minimum water temperature 5°C (41°F)
- Max water temperature 20°C (68°F)
- Minimum water pressure 0.1 MPa (1 bar)
- Maximum water pressure 0.8 MPa (8 bar)
- Air relative humidity max 85%

Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

**CLEANING SOLUTION**

In order to ensure a proper cleaning procedure, Gel Matic recommends using STERA SHEEN Green Label product diluted as follows: 56.7 g/2 oz of STERA SHEEN Green Label in 7.57 litres / 2 gal of warm water.

**SANITIZING SOLUTION**

In order to ensure a proper sanitizing procedure, Gel Matic recommends using STERA SHEEN Green Label product diluted as follows: 56.7 g/2 oz of STERA SHEEN Green Label in 7.57 litres / 2 gal of warm water.


**NOTE**

The cleaning/sanitizing solution cannot stay in contact with metal and plastic parts for more than 15 minutes. Otherwise, the surfaces may corrode.

In case of use of different cleaners/sanitizers than the recommended one, consult the manufacturer to ensure their suitability for use.

**F**

branchement électrique conformément aux normes en matière de sécurité sur le lieu de travail.

**EMPLOIS PRÉVUS**

Cette machine ne doit être utilisée que pour produire des glaces soft et du frozen yogurt, suivant ce qui est indiqué dans le préambule du présent manuel, et dans les limites indiquées ci-après:

- Tension d'alimentation  $\pm 10\%$
- Température minimum de l'air 5°C (41°F)
- Température maximum de l'air 40°C (104°F)
- Température minimum de l'eau 5°C (41°F)
- Température maximum de l'eau 20°C (68°F)
- Pression minimum de l'eau 0,1 MPa (1 bar)
- Pression maximum de l'eau 0,8 MPa (8 bar)
- Humidité relative max de l'air 85%

Ne pas placer de substances explosives à l'intérieur de la machine, tels que les bombes avec propulseur inflammable.

**SOLUTION DÉTERGENTE**

Pour assurer une correcte procédure de nettoyage, Gel Matic recommande l'utilisation du produit STERA SHEEN Green Label dilué comme suit: 56,7 g/2 oz de STERA SHEEN Green Label dans 7,57 litres/2 gal d'eau chaude.

**SOLUTION DÉSINFECTANTE**

Pour assurer une correcte procédure de désinfection, Gel Matic recommande l'utilisation du produit STERA SHEEN Green Label dilué comme suit: 56,7 g/2 oz de STERA SHEEN Green Label dans 7,57 litres/2 gal d'eau chaude.


**NOTE**

La solution détergente/désinfectante ne peut pas rester en contact avec les parties métalliques et en plastique pendant une période supérieure à 15 minutes. Sinon, les surfaces peuvent se corroder. Lors de l'utilisation de détergents/désinfectants autres que ceux recommandés, vérifier auprès du fabricant pour en déterminer l'aptitude à l'emploi.

**D**

Verfahren genau befolgt werden und indem man besonders darauf achtet, den Stromanschluss in Einhaltung der Arbeitssicherheitsvorschriften vorzunehmen.

**VORGESEHENE ANWENDUNGEN**

Die Maschine darf ausschließlich zur Herstellung von Softeis und Frozen Yogurt gemäß den Angaben in der Einleitung des vorliegenden Handbuchs und innerhalb der hiernach aufgeführten Grenzwerte verwendet werden:

- Versorgungsspannung  $\pm 10\%$
- Min. Lufttemperatur 5°C (41°F)
- Max. Lufttemperatur 40°C (104°F)
- Min. Wassertemperatur 5°C (41°F)
- Max. Wassertemperatur 20°C (68°F)
- Min. Wasserdruck 0,1 MPa (1 bar)
- Max. Wasserdruck 0,8 MPa (8 bar)
- Relative Luftfeuchtigkeit max. 85%

Keine Sprengstoffe wie Aerosoldosen mit brennbaren Treibmittel innerhalb der Maschine stellen.

**REINIGUNGSLÖSUNG**

Um ein korrektes Reinigungsverfahren zu gewährleisten, empfiehlt Gel Matic die Verwendung des Produkts STERA SHEEN Green Label in folgender Verdünnung: 56,7 g/2 oz STERA SHEEN Green Label in 7,57 1/2 gal warmem Wasser.

**HYGIENISIERUNGSLÖSUNG**

Um ein korrektes Hygienisierungsverfahren zu gewährleisten, empfiehlt Gel Matic die Verwendung des Produkts STERA SHEEN Green Label in folgender Verdünnung: 56,7 g/2 oz STERA SHEEN Green Label in 7,57 1/2 gal warmem Wasser.


**HINWEIS**

Die Reinigungs-/Hygienisierungslösung darf nicht länger als 15 Minuten in Kontakt mit den Metall- und Plastikteilen bleiben. Andernfalls können die Oberflächen korrodieren. Bei Verwendung anderer Reinigungs-/Hygienisierungsmittel als dem empfohlenen muss der Hersteller befragt werden, um deren Eignung sicherzustellen.

**RU**

правилами и нормами безопасности на рабочем месте.

**ЦЕЛЕВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

Машина должна использоваться только для производства мягкого мороженого и замороженного йогурта, как указано во введении к этому руководству и в пределах величин, приведенных ниже:

- Разброс напряжения источника питания  $\pm 10\%$
- Минимальная температура окружающего воздуха 5°C (41°F)
- Максимальная температура окружающего воздуха 40°C (104°F)
- Минимальная температура воды 5°C

(41°F)

- Максимальная температура воды 20°C (68°F)

- Минимальное гидравлическое давление 0,1 МПа (1 бар)

- Максимальное гидравлическое давление 0,8 МПа (8 баров)

- Относительная влажность воздуха, макс. 85%

Не храните взрывчатые вещества, такие как банки аэрозоля с легковоспламеняющимся составом, в этом аппарате.

**МОЮЩИЙ РАСТВОР**

Для обеспечения правильной процедуры

очистки, Gel Matic рекомендует использовать средство STERA SHEEN Green Label, растворенный следующим образом: 56,7 г/2 унции STERA SHEEN Green Label в 7,57 литрах/2 галлонах теплой воды.

**РАСТВОР ДЛЯ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ**

Для обеспечения надлежащей процедуры санитарной обработки, Gel Matic рекомендует использовать средство STERA SHEEN Green Label, растворенный следующим образом: 56,7 г/2 унции STERA SHEEN Green Label в

7,57 литрах/2 галлонах теплой воды.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

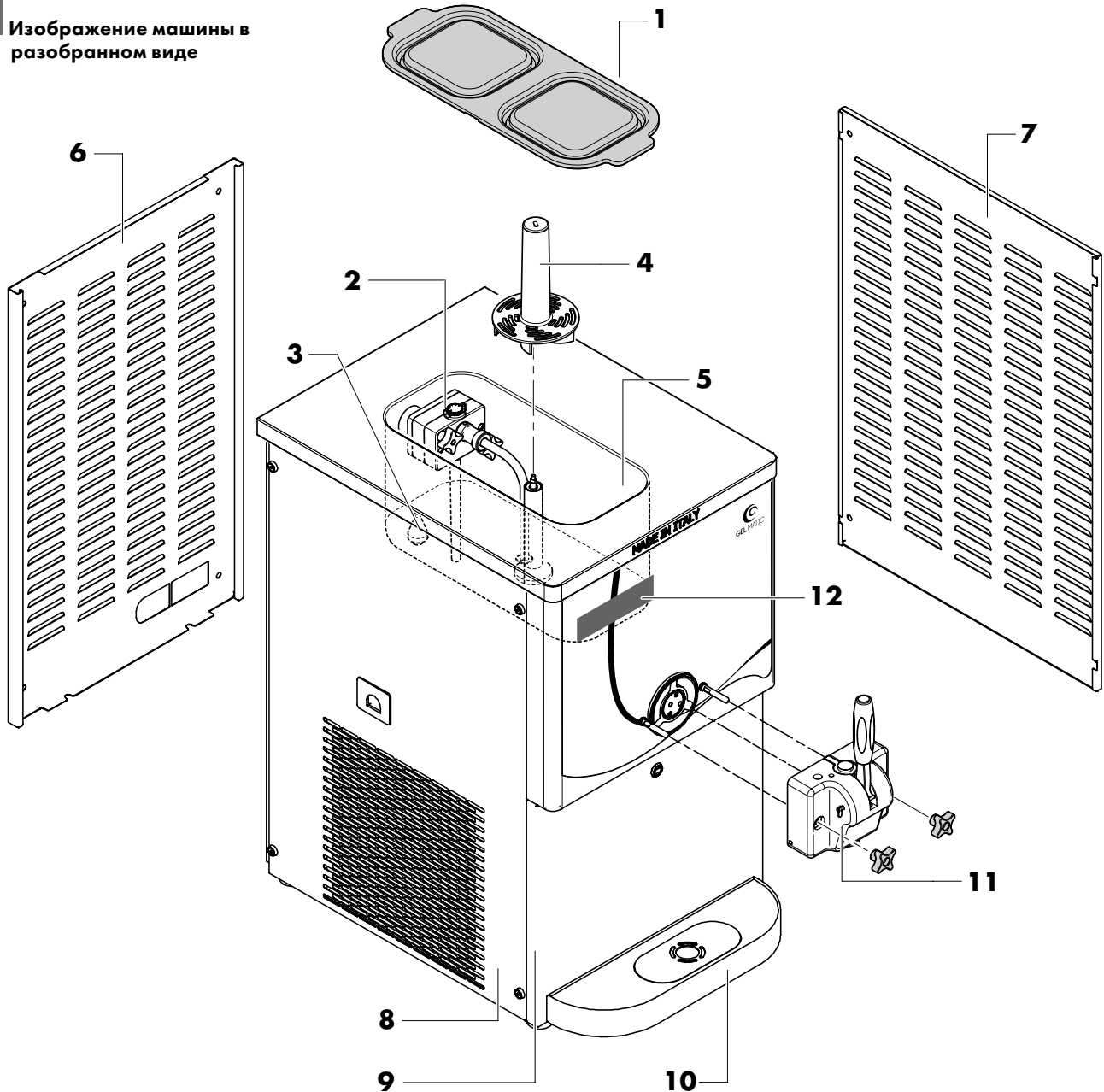
Раствор для очистки/сан. обработки не должен быть в контакте с металлическими и пластмассовыми деталями дольше 15 минут. Иначе поверхности могут подвергнуться разрушению. В случае использования других чистящих/ дезинфицирующих средств, проконсультируйтесь с производителем, чтобы убедиться в их пригодности для использования.

# 5

IDENTIFICAZIONE COMPONENTI  
IDENTIFICATION OF COMPONENTS  
IDENTIFICATION DES PIÈCES  
IDENTIFIZIERUNG DER KOMPONENTEN  
ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПОНЕНТОВ

BC EASY 1 PM

- I** Esploso generale macchina
- UK** Machine exploded view
- F** Vue éclatée générale de la machine
- D** Gesamt-Explosionszeichnung der Maschine
- RU** Изображение машины в разобранном виде

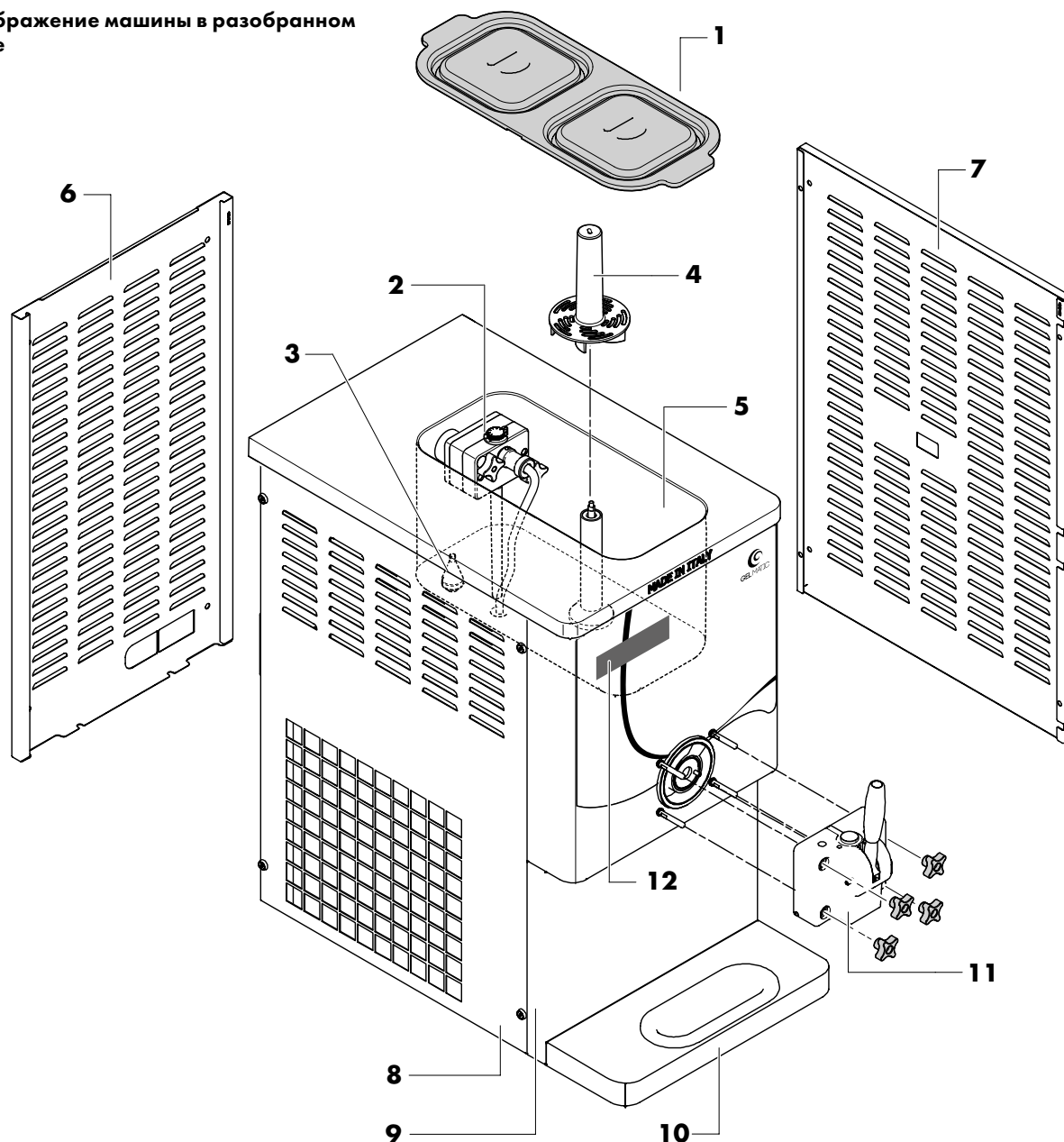


<b>1</b>	Coperchio vasca - Hopper lid - Couvercle cuve - Wannendeckel - Крышка бункера	<b>7</b>	Pannello laterale destro - RH side panel - Panneau latéral droit - Seitliche Abdeckung rechts - Правая боковая панель
<b>2</b>	Gruppo pompa - Pump unit - Groupe pompe - Pumpenaggregat - Насос	<b>8</b>	Pannello laterale sinistro - LH side panel - Panneau latéral gauche - Seitliche Abdeckung links - Левая боковая панель
<b>3</b>	Sensore di livello - Level sensor - Capteur de niveau - Niveausensor - Датчик уровня	<b>9</b>	Pannello anteriore - Front panel - Panneau avant - Vordere Abdeckung - Передняя панель
<b>4</b>	Mixer - Mixer - Mixeur - Mixer - Миксер	<b>10</b>	Vassoio raccogli-gocce - Drip tray - Egouttoir - Tropfschale - Сливной поддон
<b>5</b>	Vasca di conservazione - Storage hopper - Cuve de conservation - Konservierungswanne - Бункер	<b>11</b>	Gruppo di erogazione - Dispensing door - Groupe de distribution - Ausgabereinheit - Блок подачи
<b>6</b>	Pannello posteriore - Rear panel - Panneau arrière - Hintere Abdeckung - Задняя панель	<b>12</b>	Touch screen capacitivo "E.Co.S." - "E.Co.S." capacitive touch screen - Écran tactile capacitif "E.Co.S." - Каркапитивер Touchscreen "E.Co.S." - "E.Co.S." емкостный сенсорный экран



**MC EASY 1 PM**

- I** Esploso generale macchina
- UK** Machine exploded view
- F** Vue éclatée générale de la machine
- D** Gesamt-Explosionszeichnung der Maschine
- RU** Изображение машины в разобранном виде



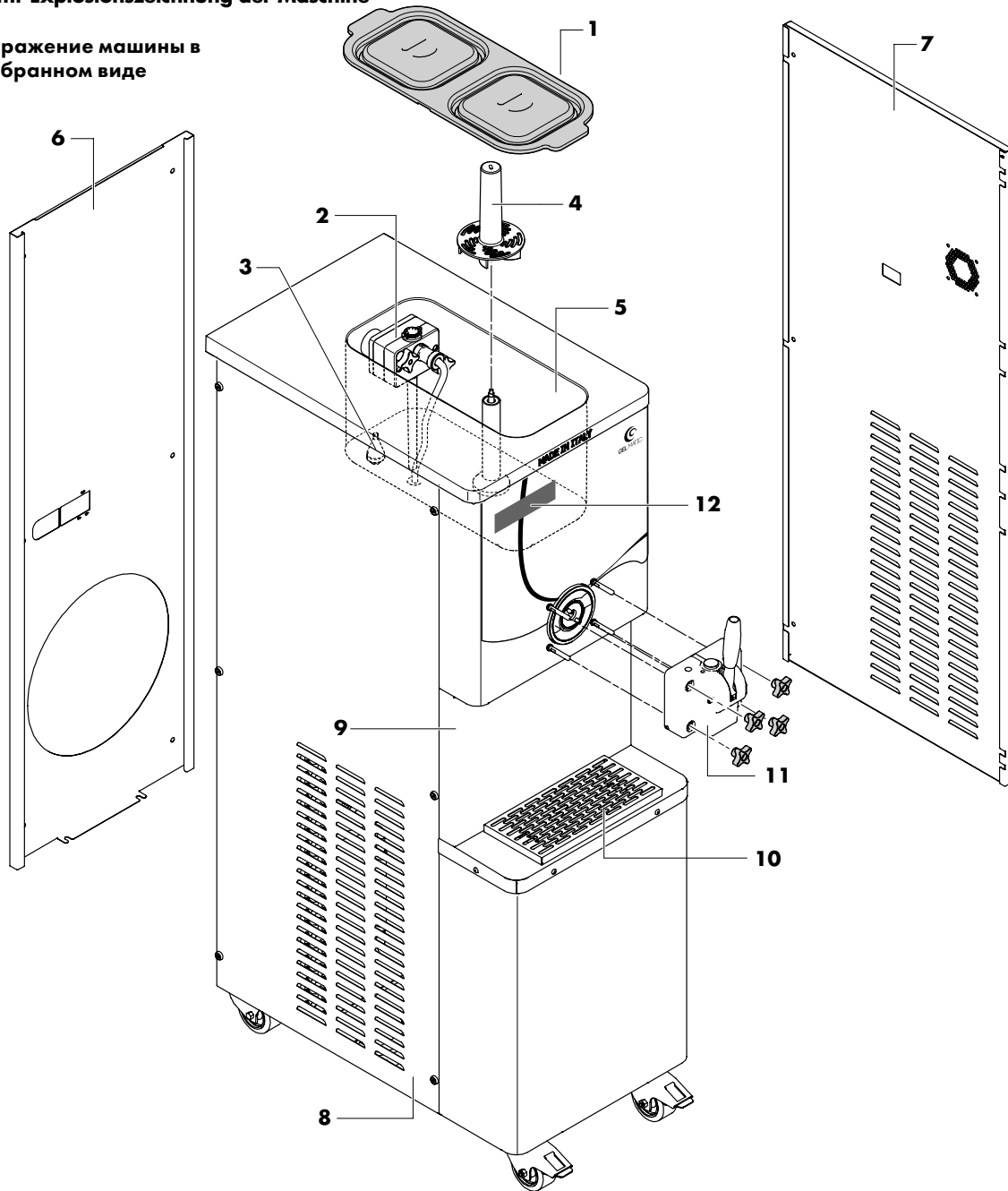
<b>1</b>	Coperchio vasca - Hopper lid - Couvercle cuve - Wannendeckel - Крышка бункера	<b>7</b>	Pannello laterale destro - RH side panel - Panneau latéral droit - Seitliche Abdeckung rechts - Правая боковая панель
<b>2</b>	Gruppo pompa - Pump unit - Groupe pompe - Pumpenaggregat - Насос	<b>8</b>	Pannello laterale sinistro - LH side panel - Panneau latéral gauche - Seitliche Abdeckung links - Левая боковая панель
<b>3</b>	Sensore di livello - Level sensor - Capteur de niveau - Niveausensor - Датчик уровня	<b>9</b>	Pannello anteriore - Front panel - Panneau avant - Vordere Abdeckung - Передняя панель
<b>4</b>	Mixer - Mixer - Mixeur - Mixer - Миксер	<b>10</b>	Vassoio raccogli-gocce - Drip tray - Egouttoir - Tropfschale - Сливной поддон
<b>5</b>	Vasca di conservazione - Storage hopper - Cuve de conservation - Konservierungswanne - Бункер	<b>11</b>	Gruppo di erogazione - Dispensing door - Groupe de distribution - Ausgabereinheit - Блок подачи
<b>6</b>	Pannello posteriore - Rear panel - Panneau arrière - Hintere Abdeckung - Задняя панель	<b>12</b>	Touch screen capacitivo "E.Co.S." - "E.Co.S." capacitive touch screen - Écran tactile capacitif "E.Co.S." - Kapazitiver Touchscreen "E.Co.S." - "E.Co.S." емкостный сенсорный экран

# 5

**IDENTIFICAZIONE COMPONENTI  
IDENTIFICATION OF COMPONENTS  
IDENTIFICATION DES PIÈCES  
IDENTIFIZIERUNG DER KOMPONENTEN  
ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПОНЕНТОВ**

**MV EASY 1 PM**

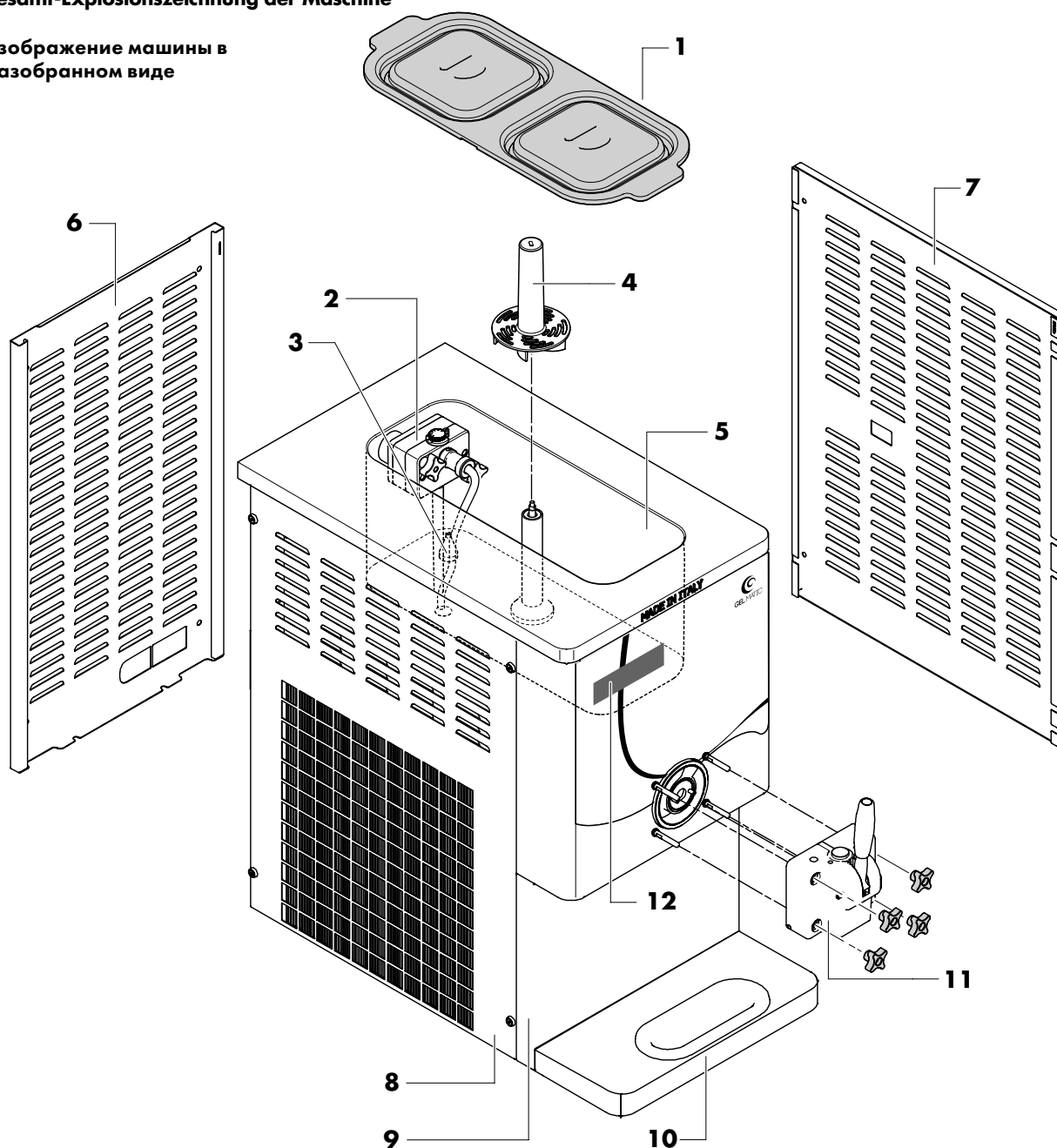
- I** Esploso generale macchina
- UK** Machine exploded view
- F** Vue éclatée générale de la machine
- D** Gesamt-Explosionszeichnung der Maschine
- RU** Изображение машины в разобранном виде



<b>1</b>	Coperchio vasca - Hopper lid - Couvercle cuve - Wannendeckel - Крышка бункера	<b>7</b>	Pannello laterale destro - RH side panel - Panneau latéral droit - Seitliche Abdeckung rechts - Правая боковая панель
<b>2</b>	Gruppo pompa - Pump unit - Groupe pompe - Pumpenaggregat - Насос	<b>8</b>	Pannello laterale sinistro - LH side panel - Panneau latéral gauche - Seitliche Abdeckung links - Левая боковая панель
<b>3</b>	Sensore di livello - Level sensor - Capteur de niveau - Niveausensor - Датчик уровня	<b>9</b>	Pannello anteriore - Front panel - Panneau avant - Vordere Abdeckung - Передняя панель
<b>4</b>	Mixer - Mixer - Mixeur - Mixer - Миксер	<b>10</b>	Vassoio raccogli-gocce - Drip tray - Egouttoir - Tropfschale - Сливной поддон
<b>5</b>	Vasca di conservazione - Storage hopper - Cuve de conservation - Konservierungswanne - Бункер	<b>11</b>	Gruppo di erogazione - Dispensing door - Groupe de distribution - Ausgabereinheit - Блок подачи
<b>6</b>	Pannello posteriore - Rear panel - Panneau arrière - Hintere Abdeckung - Задняя панель	<b>12</b>	Touch screen capacitivo "E.Co.S." - "E.Co.S." capacitive touch screen - Écran tactile capacitif "E.Co.S." - Каркапитивер Touchscreen "E.Co.S." - "E.Co.S." емкостный сенсорный экран

**HC EASY 1 PM**

- I** Esploso generale macchina
- UK** Machine exploded view
- F** Vue éclatée générale de la machine
- D** Gesamt-Explosionszeichnung der Maschine
- RU** Изображение машины в разобранном виде



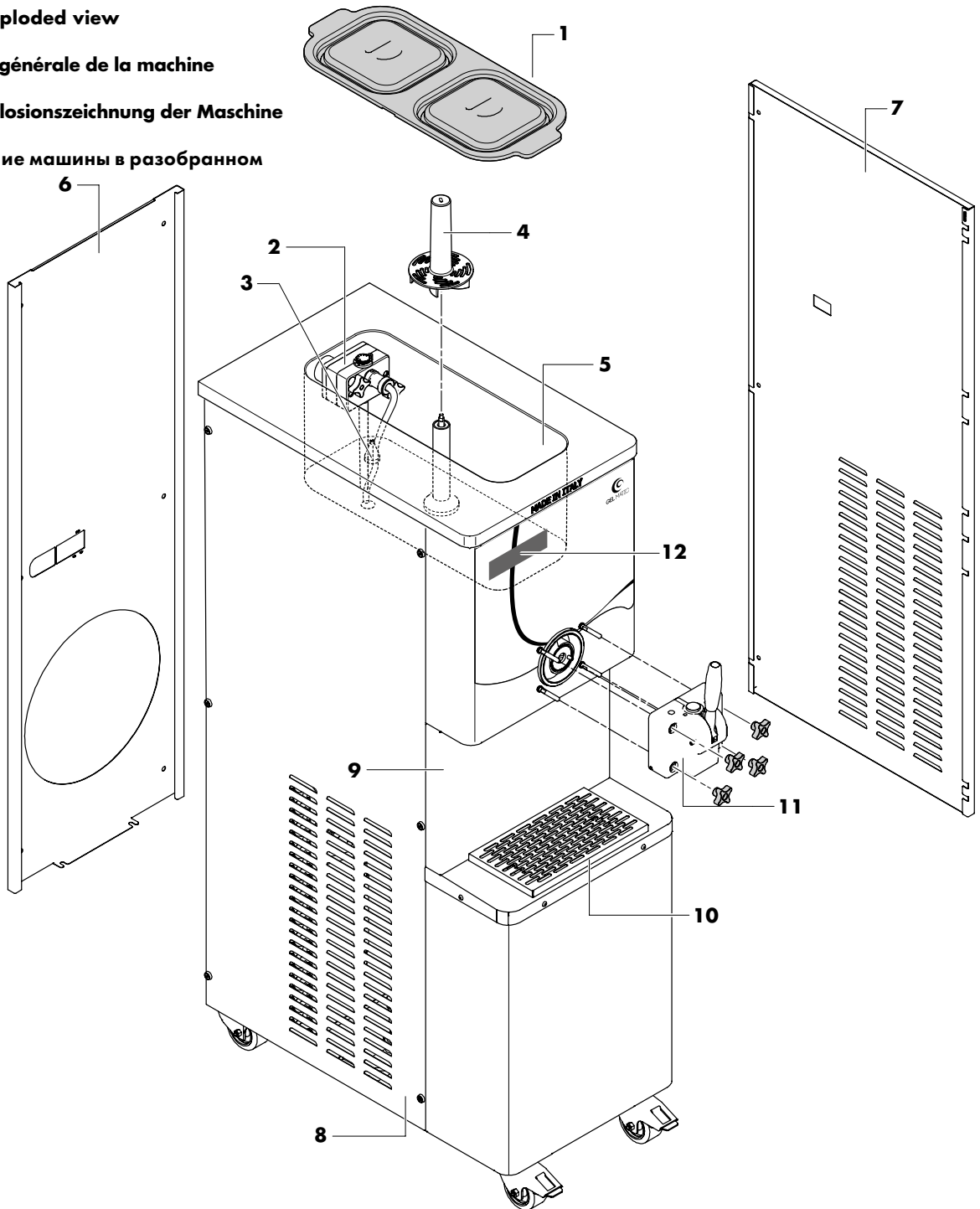
<b>1</b>	Coperchio vasca - Hopper lid - Couvercle cuve - Wannendeckel - Крышка бункера	<b>7</b>	Pannello laterale destro - RH side panel - Panneau latéral droit - Seitliche Abdeckung rechts - Правая боковая панель
<b>2</b>	Gruppo pompa - Pump unit - Groupe pompe - Pumpenaggregat - Насос	<b>8</b>	Pannello laterale sinistro - LH side panel - Panneau latéral gauche - Seitliche Abdeckung links - Левая боковая панель
<b>3</b>	Sensore di livello - Level sensor - Capteur de niveau - Niveausensor - Датчик уровня	<b>9</b>	Pannello anteriore - Front panel - Panneau avant - Vordere Abdeckung - Передняя панель
<b>4</b>	Mixer - Mixer - Mixeur - Mixer - Миксер	<b>10</b>	Vassoio raccogli-gocce - Drip tray - Egouttoir - Tropfschale - Сливной поддон
<b>5</b>	Vasca di conservazione - Storage hopper - Cuve de conservation - Konservierungswanne - Бункер	<b>11</b>	Gruppo di erogazione - Dispensing door - Groupe de distribution - Ausgabereinheit - Блок подачи
<b>6</b>	Pannello posteriore - Rear panel - Panneau arrière - Hintere Abdeckung - Задняя панель	<b>12</b>	Touch screen capacitivo "E.Co.S." - "E.Co.S." capacitive touch screen - Écran tactile capacitif "E.Co.S." - Kapazitiver Touchscreen "E.Co.S." - "E.Co.S." емкостный сенсорный экран

# 5

**IDENTIFICAZIONE COMPONENTI  
IDENTIFICATION OF COMPONENTS  
IDENTIFICATION DES PIÈCES  
IDENTIFIZIERUNG DER KOMPONENTEN  
ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПОНЕНТОВ**

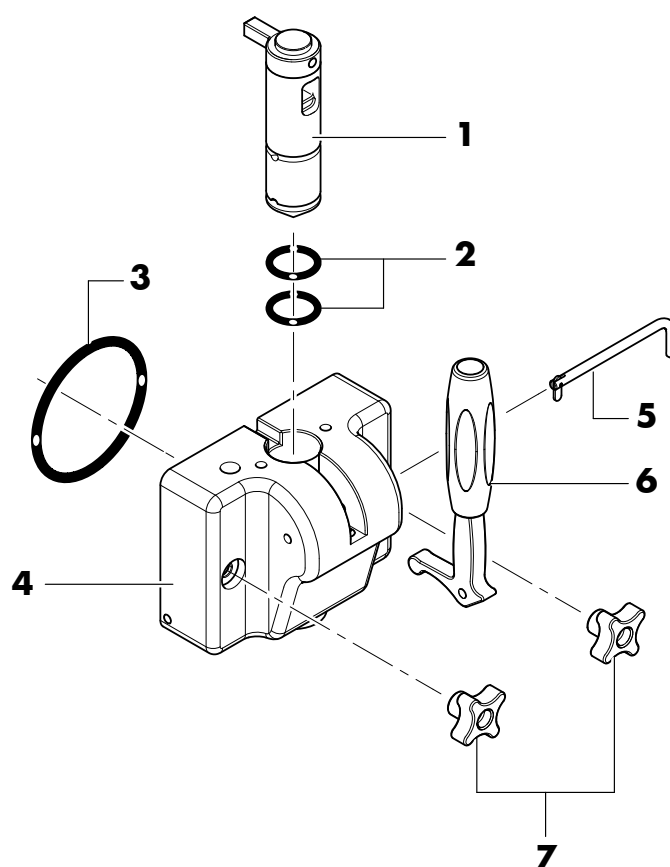
**HV EASY 1 PM**

- I** Esploso generale macchina
- UK** Machine exploded view
- F** Vue éclatée générale de la machine
- D** Gesamt-Explosionszeichnung der Maschine
- RU** Изображение машины в разобранном виде



<b>1</b>	Coperchio vasca - Hopper lid - Couvercle cuve - Wannendeckel - Крышка бункера	<b>7</b>	Pannello laterale destro - RH side panel - Panneau latéral droit - Seitliche Abdeckung rechts - Правая боковая панель
<b>2</b>	Gruppo pompa - Pump unit - Groupe pompe - Pumpenaggregat - Насос	<b>8</b>	Pannello laterale sinistro - LH side panel - Panneau latéral gauche - Seitliche Abdeckung links - Левая боковая панель
<b>3</b>	Sensore di livello - Level sensor - Capteur de niveau - Niveausensor - Датчик уровня	<b>9</b>	Pannello anteriore - Front panel - Panneau avant - Vordere Abdeckung - Передняя панель
<b>4</b>	Mixer - Mixer - Mixeur - Mixer - Миксер	<b>10</b>	Vassoio raccogli-gocce - Drip tray - Egouttoir - Tropfschale - Сливной поддон
<b>5</b>	Vasca di conservazione - Storage hopper - Cuve de conservation - Konservierungswanne - Бункер	<b>11</b>	Gruppo di erogazione - Dispensing door - Groupe de distribution - Ausgabereinheit - Блок подачи
<b>6</b>	Pannello posteriore - Rear panel - Panneau arrière - Hintere Abdeckung - Задняя панель	<b>12</b>	Touch screen capacitivo "E.Co.S." - "E.Co.S." capacitive touch screen - Écran tactile capacitif "E.Co.S." - Kapazitiver Touchscreen "E.Co.S." - "E.Co.S." емкостный сенсорный экран

- I** Esploso gruppo di erogazione
- UK** Dispensing door exploded view
- F** Vue éclatée du groupe de distribution
- D** Explosionszeichnung Ausgabereinheit
- RU** Изображение блока подачи в разобранном виде

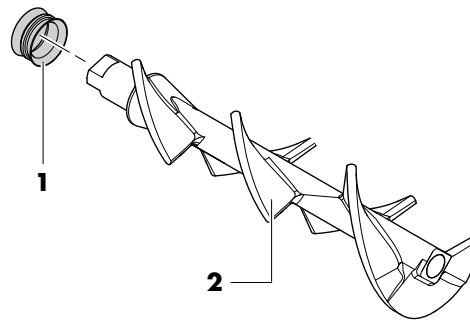


<b>1</b>	Pistone - Piston - Piston - Kolben - Поршень
<b>2</b>	Guarnizioni O-ring - O-ring gaskets - Joints toriques - O-Ring Dichtungen - Уплотнительное кольцо
<b>3</b>	Guarnizione gruppo di erogazione - Dispensing door gasket - Joint groupe de distribution - Dichtung Ausgabereinheit - Прокладка блока подачи
<b>4</b>	Corpo erogatore - Dispensing door - Portillon - Ausgabeflansch - Блок подачи
<b>5</b>	Perno fissaggio leva - Lever fastening pin - Pivot fixation levier - Hebel-Befestigungsbolzen - Крепежный штифт рычага
<b>6</b>	Leva di erogazione - Dispensing lever - Levier de distribution - Ausgabehebel - Распределяющий рычаг
<b>7</b>	Pomoli di serraggio - Fastening knobs - Écrous de serrage - Befestigungsknöpfe - Набалдашник для крепления

# 5

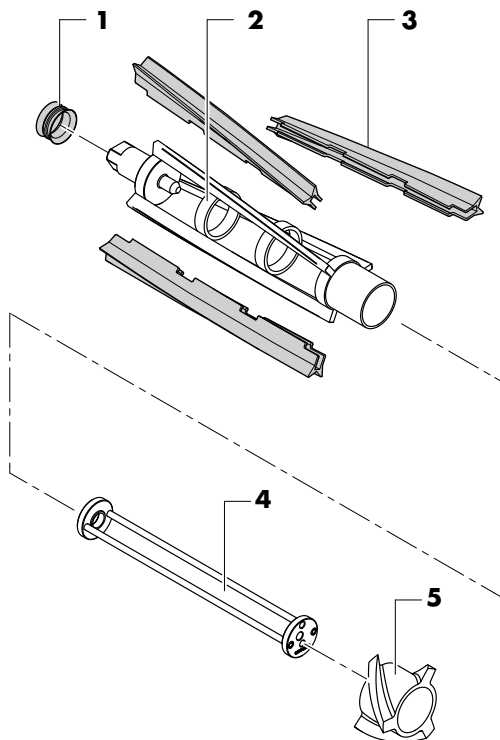
**IDENTIFICAZIONE COMPONENTI**  
**IDENTIFICATION OF COMPONENTS**  
**IDENTIFICATION DES PIÈCES**  
**IDENTIFIZIERUNG DER KOMPONENTEN**  
**ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПОНЕНТОВ**

- I** Esploso agitatore SP2
- UK** SP2 beater exploded view
- F** Vue éclatée de l'agitateur SP2
- D** Explosionszeichnung SP2-Rührwerk
- RU** Изображение взбивателя SP2 в разобранном виде

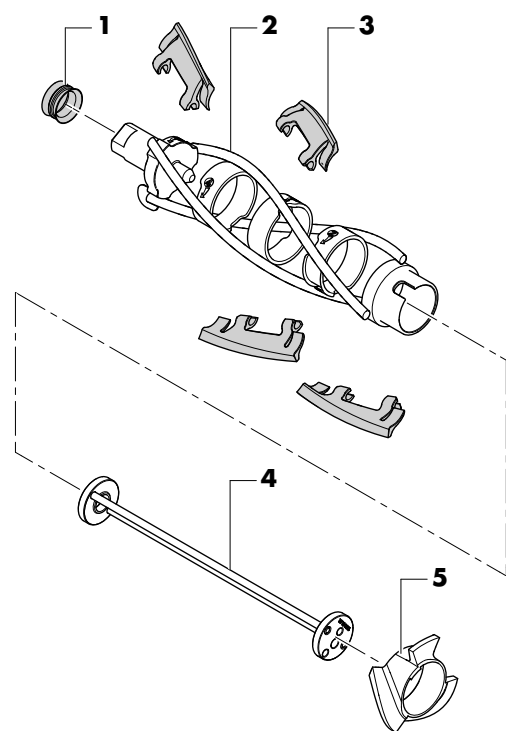


<b>1</b>	Guarnizione agitatore - Beater gasket - Joint agitateur - Dichtung Rührwerk - Прокладка для взбивателя
<b>2</b>	Agitatore - Beater - Agitateur - Rührwerk - Взбиватель

- I** Esploso agitatore LS1
- UK** LS1 beater exploded view
- F** Vue éclatée de l'agitateur LS1
- D** Explosionszeichnung LS1-Rührwerk
- RU** Изображение взбивателя LS1 в разобранном виде

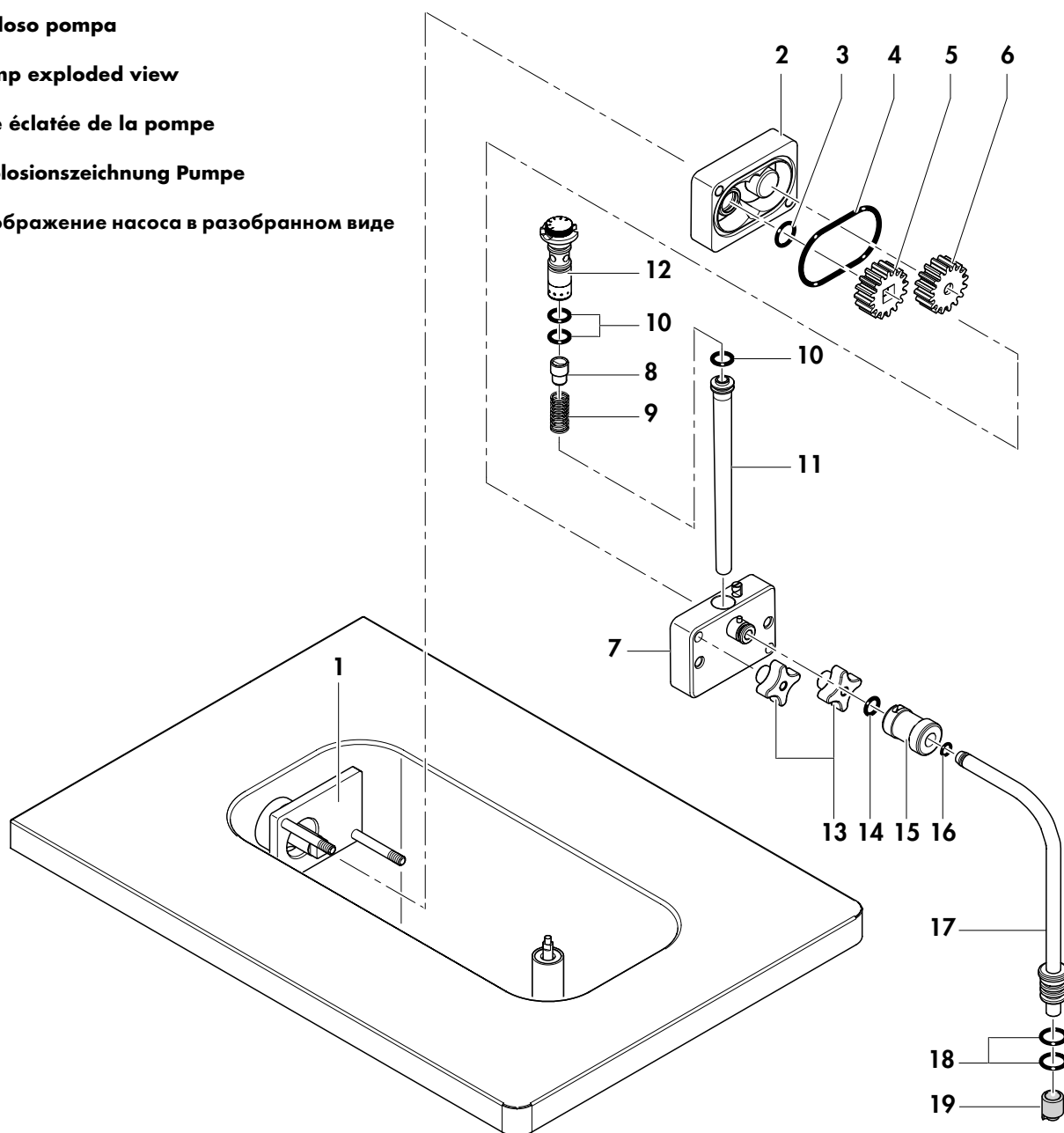


- I** Esploso agitatore SF1
- UK** SF1 beater exploded view
- F** Vue éclatée de l'agitateur SF1
- D** Explosionszeichnung SF1-Rührwerk
- RU** Изображение взбивателя SF1 в разобранном виде



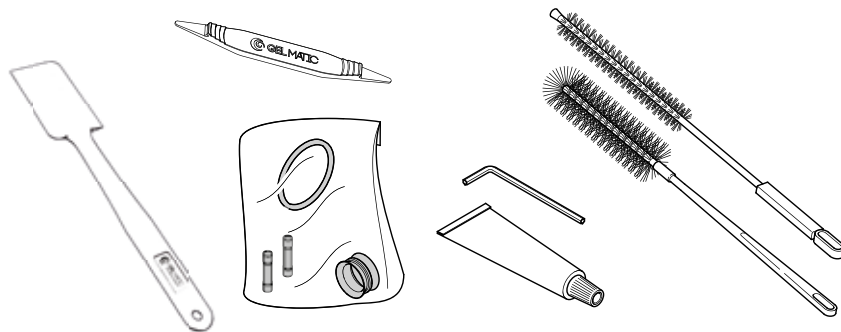
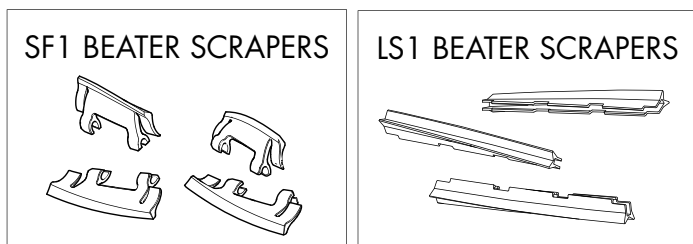
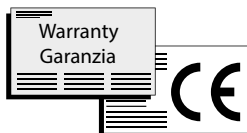
<b>1</b>	Guarnizione agitatore - Beater gasket - Joint agitateur - Dichtung Rührwerk - Прокладка для взбивателя
<b>2</b>	Corpo agitatore - Beater body - Corps agitateur - Rührwerkkörper - Корпус взбивателя
<b>3</b>	Pattini agitatore - Beater scrapers - Patins agitateur - Rührwerk Schaber - Скребки для взбивателя
<b>4</b>	Albero controrotante - Counter rotating shaft - Arbre contrarotatif - Gegendrehende Welle - Вал встречного вращения
<b>5</b>	Coclea agitatore - Beater worm - Vis sans fin agitateur - Rührwerk Schnecke - Шнек взбивателя

- I** Esploso pompa
- UK** Pump exploded view
- F** Vue éclatée de la pompe
- D** Explosionszeichnung Pumpe
- RU** Изображение насоса в разобранном виде



<b>1</b>	Attacco pompa - Pump connection - Raccord pompe - Pumpenanschluss - Соединение насоса	<b>11</b>	Tubo di aspirazione - Suction pipe - Tuyau d'aspiration - Ansaugrohr - Всосывающая труба
<b>2</b>	Corpo pompa - Pump body - Corps pompe - Pumpenkörper - Корпус насоса	<b>12</b>	Regolatore overrun - Overrun regulator - Régulateur overrun - Overrun-regler - Регулятор взбитости
<b>3</b>	Guarnizione O-ring - O-ring gasket - Joint torique - O-Ring Dichtung - Уплотнительное кольцо	<b>13</b>	Pomoli di serraggio - Fastening knobs - Écrous de serrage - Befestigungsknöpfe - Набалдашник для крепления
<b>4</b>	Guarnizione corpo pompa - Pump body gasket - Joint corps pompe - Dichtung Pumpenkörper - Прокладка корпуса насоса	<b>14</b>	Guarnizione O-ring - O-ring gasket - Joint torique - O-Ring Dichtung - Уплотнительное кольцо
<b>5</b>	Ingranaggio motrice - Drive gear - Engrenage moteur - Antriebszahnrad - Ведущая шестерня	<b>15</b>	Giunto a baionetta - Bayonet joint - Joint à baïonnette - Bajonettverschluss - Штыковой замок
<b>6</b>	Ingranaggio folle - Idle gear - Engrenage fou - Lehrlaufzahnrad - Ведомая шестерня	<b>16</b>	Guarnizione O-ring - O-ring gasket - Joint torique - O-Ring Dichtung - Уплотнительное кольцо
<b>7</b>	Coperchio pompa - Pump cover - Couvercle pompe - Pumpendeckel - Крышка насоса	<b>17</b>	Tubo di compressione - Compression pipe - Tuyau de compression - Druckrohr - Компрессорная труба
<b>8</b>	Valvola by-pass - By-pass valve - Soupape by-pass - By-pass-Ventil - Перепускной клапан	<b>18</b>	Guarnizioni O-ring - O-ring gaskets - Joints toriques - O-Ring Dichtungen - Уплотнительное кольцо
<b>9</b>	Molla by-pass - By-pass spring - Ressort by-pass - By-pass-Feder - Перепускная пружина	<b>19</b>	Valvola di non ritorno - Non-return valve - Soupape anti-retour - Rückschlagventil - Обратный клапан
<b>10</b>	Guarnizione O-ring - O-ring gasket - Joint torique - O-Ring Dichtung - Уплотнительное кольцо		

# 5 IDENTIFICAZIONE COMPONENTI IDENTIFICATION OF COMPONENTS IDENTIFICATION DES PIÈCES IDENTIFIZIERUNG DER KOMPONENTEN ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПОНЕНТОВ



## CORREDO DELLA MACCHINA

Ogni macchina viene fornita con la seguente documentazione tecnica e pezzi a corredo (1):

- cartolina della garanzia
- certificato di conformità CE
- kit di ricambi utili (serie completa di guarnizioni per gruppo erogazione, agitatore, pompa e fusibili di protezione)
- pattini raschianti
- chiave a brugola per la regolazione della velocità di uscita del gelato
- spazzolini per il lavaggio
- spatola Gel Matic
- un tubetto di grasso per la lubrificazione delle guarnizioni e dei componenti in plastica.
- utensile per estrazione O-ring.

## DEFINIZIONE SIMBOLI TOUCH SCREEN "E.Co.S." (2)

L'evoluto sistema E.Co.S. con tecnologia touch screen LCD consente di comunicare facilmente con la macchina in qualsiasi fase di lavoro.



### NOTA

Il sistema E.Co.S. è dotato di tecnologia touch screen. Attenersi alle indicazioni di seguito descritte per un corretto utilizzo:

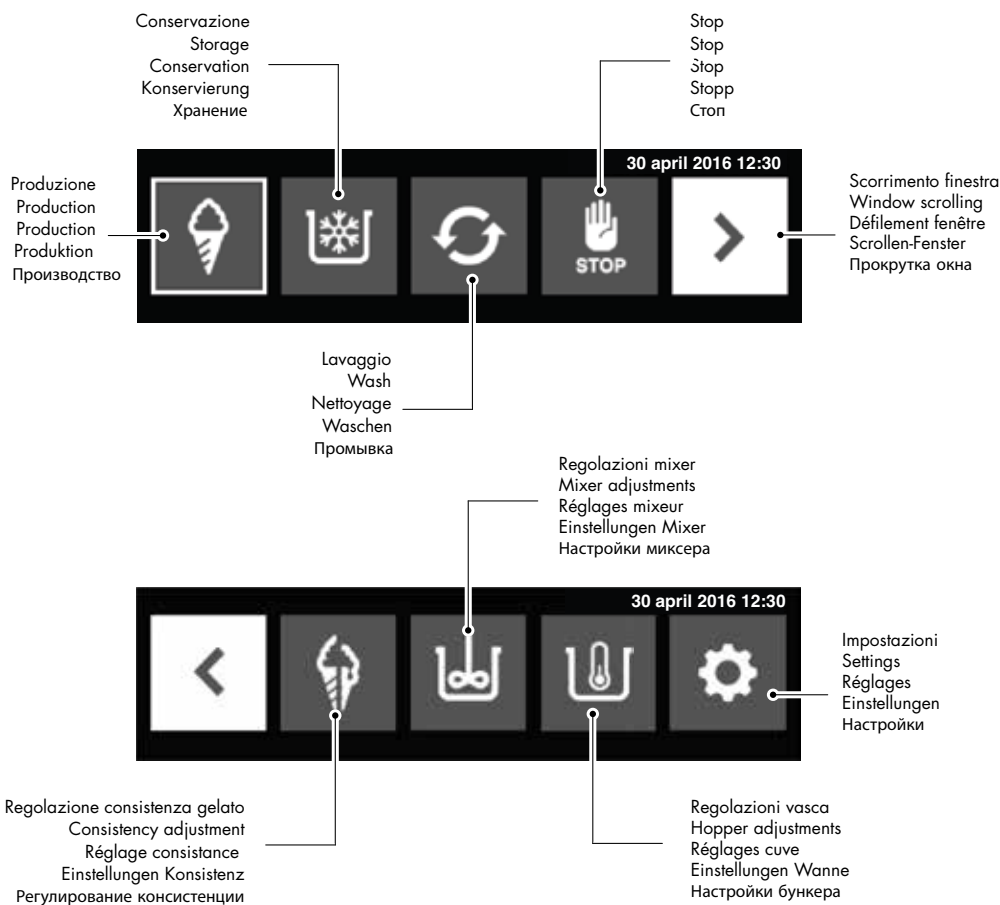
1) Per selezionare la funzione desiderata premere con il dito, per almeno 1 secondo, l'icona corrispondente. La funzione è attiva quando il relativo pulsante ha un contorno bianco.

2) Non selezionare due icone contemporaneamente.

3) Premendo sul simbolo ←, si chiude la finestra visualizzata e si torna all'home page.

4) Premendo sul simbolo ✓, si conferma il valore impostato.

5) Premendo sui simboli <>, si scorre da una finestra all'altra.



2



**UK**
**MACHINE EQUIPMENT**

Each machine is supplied with the following documentation and parts (1):




- warranty certificate
- declaration of conformity CE
- set of useful spare parts (complete set of gaskets for dispensing door, beater, pump and protection fuses)
- scraping blades
- Allen wrench for the adjustment of the output speed of the ice cream
- small cleaning brushes
- Gel Matic spatula
- food grease tube for lubrication of gaskets and plastic components.
- tool for O-ring removal.

**"E.Co.S." TOUCH SCREEN SYMBOLS DEFINITION (2)**

The advanced E.Co.S. system, with LCD touch screen technology allows you to easily communicate with the machine at any operating step.


**NOTE**

The E.Co.S. system is equipped with touch screen technology. It is necessary to follow the instructions below for its proper use:

- 1) To select the desired function, press the corresponding icon with your finger for at least 1 second. The function is enabled when the button has a white frame.
- 2) Do not select two icons at the same time.
- 3) Press the symbol , to close the displayed window and go back to the home page.
- 4) Press the symbol  to confirm the amended value.
- 5) Press the symbols  to scroll from one window to another.

**F**
**PIECES EN DOTATION DE LA MACHINE**

Chaque machine est fournie avec la documentation technique et le matériel suivants (1):




- certificat de garantie
- déclaration de conformité CE
- kit de pièces de rechange utiles (série complète de joints pour le groupe de distribution, pour l'agitateur, la pompe et fusibles de protection)
- patins racleurs
- clé Allen pour le réglage de la vitesse de sortie de la glace
- petites brosses pour le nettoyage
- spatule Gel Matic
- un tube de graisse alimentaire pour la lubrification des joints et des composants en plastique.
- outil pour enlèvement joint torique.

**DÉFINITION SYMBOLES ÉCRAN TACTILE "E.Co.S." (2)**

Le système avancé E.Co.S., avec technologie à écran tactile LCD, permet de communiquer facilement avec la machine à n'importe quel stade du travail.


**NOTE**

Le système E.Co.S. est équipé de technologie à écran tactile. Pour l'utiliser correctement, il faut respecter les indications décrites ci-après:

- 1) Pour sélectionner la fonction désirée, appuyer du doigt, pendant au moins 1 seconde, l'icône correspondante. La fonction est activée lorsque le poussoir correspondant a le contour blanc.
- 2) Ne jamais sélectionner deux icônes à la fois.
- 3) En appuyant sur le symbole , on ferme la fenêtre affichée et l'on retourne à la fenêtre principale.
- 4) Appuyez sur le symbole  pour confirmer la valeur modifiée.
- 5) Appuyez sur les symboles  pour passer d'une fenêtre à une autre.

**D**
**MASCHINENAUSSTATTUNG**

Jede Maschine wird mit den folgenden technischen Unterlagen und Ausstattungsteilen geliefert (1):




- Garantieschein
- EG-Konformitätserklärung
- Satz nützlicher Ersatzteile (komplette Serie von Dichtungen für Ausgabeeinheit, Rührwerk, Pumpe und Schutzsicherungen)
- die Schaber
- Inbusschlüssel für die Einstellung der Eisausgabegeschwindigkeit
- Bürsten für die Reinigung
- Gel Matic Spachtel
- eine Tube Speisefett zum Schmieren der Dichtungen und der Kunststoffbestandteile.
- das Werkzeug zum O-Ring-Entfernen.

**DEFINITION DER SYMBOLE TOUCHSCREEN "E.Co.S."(2)**

Das hochentwickelte E.Co.S. -System mit LCD Touchscreen- Technologie ermöglicht in jeder Betriebsphase eine mühelose Kommunikation mit der Maschine.


**HINWEIS**

Das E.Co.S.-System ist mit Touchscreen-Technologie eingerichtet. Sich für den richtigen Gebrauch an die hiernach angeführten Anweisungen halten:

- 1) Zur Wahl der gewünschten Funktion mit dem Finger mindestens 1 Sekunde lang auf das entsprechende Symbol drücken. Die Funktion ist aktiv, wenn der Hintergrund der entsprechenden Taste weiß ist.
- 2) Nie zwei Symbole gleichzeitig wählen.
- 3) Beim Drücken des Symbols  wird das angegebene Fenster geschlossen, und man wechselt zur Startseite.
- 4) Das Symbol drücken, um den geänderten Wert zu bestätigen .
- 5) Beim Drücken der Symbole , man scrollt von einem Fenster zu dem anderen.

**RU**
**ОБОРУДОВАНИЕ МАШИНЫ**

Каждая машина поставляется укомплектованная следующей документацией и компонентами (1):

- гарантийный талон
- ЕС-Декларация соответствия
- набор необходимых запасных частей (полный комплект прокладок для блока подачи, взбивателя, подающей трубки и предохранители)
- скребки для взбивателя
- Гаечный ключ для регулирования скорости подачи мороженого
- маленькая щетка для чистки
- лопатка Gel Matic
- тубик пищевой смазки для смазки прокладок и пластиковых компонентов.
- инструмент для снятия уплотнительных колец




**"E.Co.S." ОПРЕДЕЛЕНИЕ (2) СИМВОЛОВ СЕНСОРНОГО ЭКРАНА**

Определения символов сенсорного экрана "E.Co.S." (2)

Современная система E.Co.S. с ЖК сенсорной панелью позволяет легко организовать процесс взаимодействия с машиной на любом этапе работы.

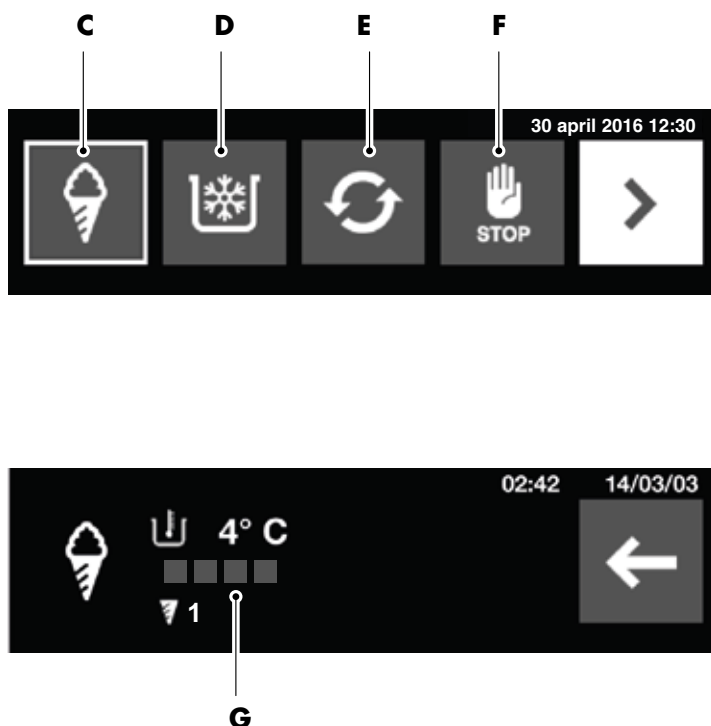

**ПРИМЕЧАНИЕ**

В системе E.Co.S. реализован механизм, использующий технологию сенсорного экрана. Для правильной эксплуатации необходимо следовать приведенным ниже инструкциям:

- 1) Для выбора необходимой функции, нажмите на соответствующий значок и удерживайте не менее 1 секунды. Функция включается, когда у кнопки появляется белая рамка.
- 2) Не выбирайте два значка одновременно.
- 3) Нажмите символ , чтобы закрыть отображаемое окно и вернуться на домашнюю страницу.
- 4) Нажмите символ  для подтверждения измененного значения.
- 5) Нажимайте на символы  для перехода от одного окна к другому.

# 5

**IDENTIFICAZIONE COMPONENTI**  
**IDENTIFICATION OF COMPONENTS**  
**IDENTIFICATION DES PIÈCES**  
**IDENTIFICAÇÃO DOS COMPONENTES**  
**ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПОНЕНТОВ**



## I

### PRODUZIONE

Nella suddetta modalità (C) di funzionamento, la macchina produce il gelato e mantiene in maniera automatica una scorta costante all'interno del cilindro. La miscela liquida si conserva a una temperatura refrigerata nella vasca di conservazione. Quando il motore e il compressore si arrestano, la macchina è pronta per l'erogazione del gelato. Un'icona (G) sull'home page si colora progressivamente di azzurro per mostrare l'avanzamento della produzione.

### CONSERVAZIONE

La modalità di CONSERVAZIONE predispone la macchina al raffreddamento di tutto il prodotto contenuto al suo interno a una temperatura compresa tra 2°C e 4°C (tra 36°F e 39°F), consentendo un notevole risparmio energetico durante le ore di non utilizzo della macchina (ore di chiusura o durante la notte).

La temperatura di conservazione della miscela è visualizzata sul display touch screen presente sul frontale della macchina (si veda il paragrafo "Visualizzazione della temperatura nella vasca di conservazione").

La funzione di conservazione NON può essere utilizzata per sostituire le procedure di lavaggio e sanificazione.

Per far funzionare la macchina in questa modalità, selezionare CONSERVAZIONE sul display touch screen (D).

### LAVAGGIO

La rotazione del motore permette di far fuoriuscire la miscela per svuotare e lavare la macchina.

Un count-down visualizza il tempo rimanente alla fine del ciclo di lavaggio (E).

### STOP

È lo stato di sicurezza della macchina. Tutte le funzioni sono disattivate, la miscela non viene mantenuta refrigerata (F).

**UK**
**PRODUCTION**

In the above mode of operation **(C)**, the machine produces the ice cream and keeps in automatic a constant spare quantity inside the cylinder. The liquid mix is kept at a refrigerated temperature in the storage hopper. When the motor and the compressor stop, the machine is ready for the delivery of ice cream. An icon **(G)** on the home page progressively gets light blue to show the production progress.

**STORAGE**

The Storage mode makes the machine cool all the mix contained in the unit at an adjustable temperature from 2°C to 4°C (from 36°F to 39°F), saving a considerable amount of energy during slack periods (during closing times or at night). The mix storage temperature is displayed on the touch screen monitor placed on the front panel. To display the storage temperature, see paragraph: "Storage hopper temperature display". The storage function can NOT be used to replace the procedures of cleaning and sanitizing. To operate the machine in this mode, select STORAGE on the touch screen monitor **(D)**.

**CLEANING**

The motor rotation allows to release the mixture to empty and wash the machine. A countdown displays the remaining time to the end of the cleaning cycle **(E)**.

**STOP**

It is the machine security status. All functions are deactivated, the mixture is not kept refrigerated **(F)**.

**F**
**PRODUCTION**

Dans la modalité de fonctionnement susdite **(C)**, la machine produit la glace et maintient de manière automatique une réserve constante à l'intérieur du cylindre. Le mélange liquide se conserve à une température réfrigérée dans la cuve de conservation. Quand le moteur et le compresseur s'arrêtent, la machine est prête pour la distribution de la glace. Une icône **(G)** sur la page d'accueil devient bleu progressivement pour montrer le progrès de la production.

**CONSERVATION**

La modalité de fonctionnement en CONSERVATION fait que la machine refroidit tout le produit contenu à une température comprise entre 2°C et 4°C (entre 36°F et 39°F), ce qui garantit une économie d'énergie considérable pendant les moments où la machine n'est pas utilisée (durant les heures de fermeture ou la nuit). La température de conservation du mélange est visualisée par l'écran tactile présent sur la façade de la machine. Pour la visualisation de la température de conservation, voir le paragraphe: "Visualisation de la température de la cuve de conservation". On NE doit PAS utiliser la fonction de conservation pour remplacer les procédures de nettoyage et de désinfection. Pour faire fonctionner la machine en cette modalité, programmer la fonction de CONSERVATION en utilisant l'écran tactile **(D)**.

**NETTOYAGE**

La rotation du moteur permet de faire sortir le mélange pour vider et nettoyer la machine. Un compte à rebours indique le temps restant jusqu'à la fin du cycle de lavage **(E)**.

**STOP**

Il est l'état de sécurité de la machine. Toutes les fonctions sont désactivées, le mélange n'est pas maintenu réfrigéré **(F)**.

**D**
**PRODUKTION**

In der erwähnten Betriebsart stellt **(C)** die Maschine das Eis her und hält automatisch einen konstanten Vorrat im Zylinder bereit. Die flüssige Mischung wird gekühlt in der Konservierungswanne aufbewahrt. Wenn der Motor und der Kompressor stillstehen, ist die Maschine für die Eisabgabe bereit. Eine Ikone **(G)** auf der Homepage färbt sich nach und nach blau, um den Fortschritt der Produktion anzuzeigen.

**KONSERVIERUNG**

Die Funktionsart NACHTKONSERVIERUNG stellt die Maschine auf die Kühlung des ganzen darin enthaltenen Produkts auf eine von 2°C bis 4°C (von 36°F bis 39°F) regulierbare Temperatur ein, was eine beträchtliche Energieersparnis während der Ruhezeit der Maschine ermöglicht (in den Schließzeiten oder über Nacht). Die Konservierungstemperatur der Mischung wird durch das Touchscreen-Display auf der Vorderseite der Maschine angezeigt (siehe Abschnitt "Anzeigen der Temperatur in der Konservierungswanne"). Die Konservierungsfunktion darf NICHT verwendet werden, um das Wasch-oder Hygienisierungsverfahren zu ersetzen. Zum Gebrauch der Maschine in dieser Betriebsart wählt man KONSERVIERUNG auf dem Touchscreen-Display **(D)**.

**WASCHEN**

Mit dem Waschprogramm kann das Produkt abgelassen werden um die Maschine zu reinigen. Ein Countdown zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende des Reinigungszyklus an **(E)**.

**STOP**

Das ist der Maschinensicherheitsstatus. Alle Funktionen sind deaktiviert, das Produkt wird nicht gekühlt **(F)**.

**RU**
**ПРОИЗВОДСТВО**

В вышеуказанном режиме работы **(C)**, машина производит мороженое и автоматически постоянно обеспечивает наличие необходимого его количества внутри цилиндра. Жидкая смесь хранится в бункере хранения при низких температурах. Когда двигатель и компрессор останавливаются, машина готова для подачи мороженого. Значок **(G)** на домашней странице постепенно становится светло-синим, показывая ход производства.

**ХРАНЕНИЕ**

Режим хранения (Storage) позволяет машине охлаждать всю смесь, находящуюся в машине, обеспечивая регулируемую температуру от 2°C до 4°C (от 36°F до 39°F), экономя значительное количество энергии в периоды слабой нагрузки (в нерабочее время или ночью). Температура хранения смеси отображается на сенсорном мониторе, расположенном на передней панели. Для отображения температуры хранения, см. пункт: "Отображение температуры бункера хранения". Функцию хранения НЕЛЬЗЯ использовать вместо процедур очистки и дезинфекции. Для работы машины в этом режиме выберите STORAGE на сенсорном экране монитора **(D)**.

**ОЧИСТКА**

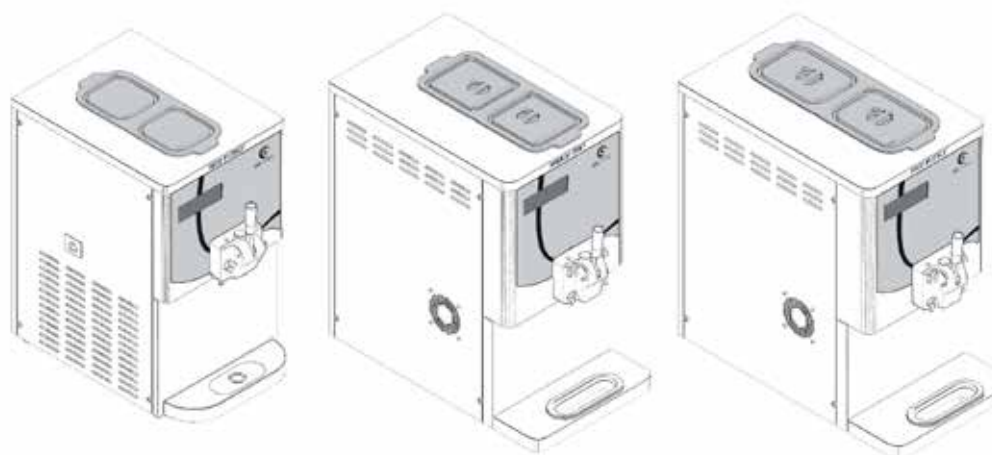
Вращение двигателя позволяет удалить смесь для опорожнения и очистки машины. Обратный отсчет показывает время, оставшееся до завершения цикла очистки **(E)**.

**STOP**

Это режим безопасности машины. Все функции отключаются, смесь не охлаждается **(F)**.

# 6

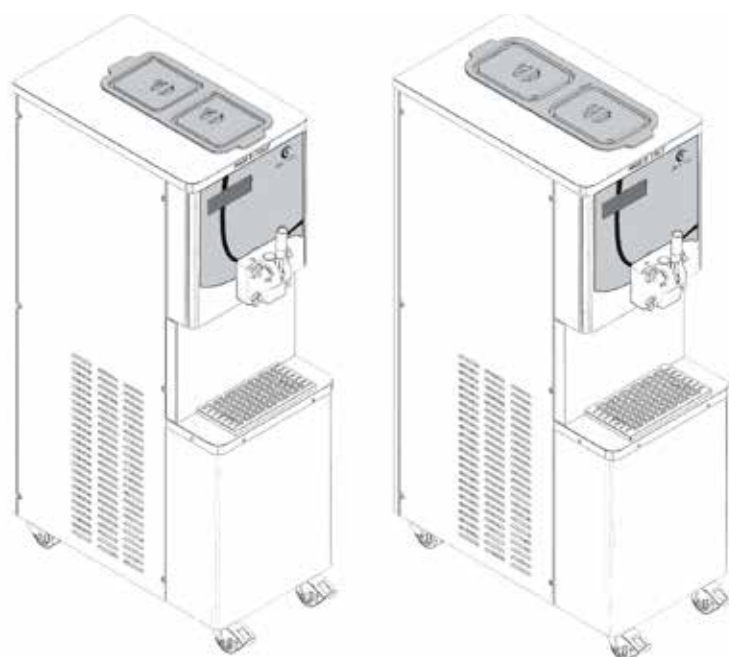
**ISTRUZIONI PER L'USO**  
**INSTRUCTIONS FOR USE**  
**INSTRUCTIONS D'EMPLOI**  
**BETRIEBSANLEITUNG**  
**ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**



**BC EASY 1 PM**

**MC EASY 1 PM**

**HC EASY 1 PM**



**MV EASY 1 PM**

**HV EASY 1 PM**

## I

La BC EASY 1 PM è una macchina da banco a un gusto con sistema di alimentazione del prodotto con pompa di pressurizzazione a ingranaggi, per la produzione di gelato espresso e frozen yogurt. La macchina è dotata di una vasca di conservazione con capacità effettiva di carico da 10 litri e cilindro di mantecazione da 1,7 litri.

La MC EASY 1 PM è una macchina da banco a un gusto con sistema di alimentazione del prodotto con pompa di pressurizzazione a ingranaggi, per la produzione di gelato espresso e frozen yogurt. La macchina è dotata di una vasca di conservazione con capacità effettiva di carico da 17 litri e cilindro di mantecazione da 2,6 litri.

La MV EASY 1 PM è una macchina da pavimento a un gusto con sistema di alimentazione del prodotto con pompa di pressurizzazione a ingranaggi, per la produzione di gelato espresso e frozen yogurt. La macchina è dotata di una vasca di conservazione con capacità effettiva di carico da 17 litri e cilindro di mantecazione da 2,6 litri.

La HC EASY 1 PM è una macchina da banco a un gusto con sistema di alimentazione del prodotto con pompa di pressurizzazione a ingranaggi, per la produzione di gelato espresso e frozen yogurt. La macchina è dotata di una vasca di conservazione con capacità effettiva di carico da 20 litri e cilindro di mantecazione da 3,5 litri.

La HV EASY 1 PM è una macchina da pavimento a un gusto con sistema di alimentazione del prodotto con pompa di pressurizzazione a ingranaggi, per la produzione di gelato espresso e frozen yogurt. La macchina è dotata di una vasca di conservazione con capacità effettiva di carico da 20 litri e cilindro di mantecazione da 3,5 litri.

Le seguenti istruzioni si riferiscono al momento in cui la mattina si entra nel locale e si trovano i vari componenti smontati e lasciati ad asciugare dalla sera precedente, dopo essere stati puliti.

Se dovete invece smontare la macchina per la prima volta o avete bisogno di istruzioni per arrivare a questo punto, consultate il paragrafo "Smontaggio dei vari componenti" contenuto nel presente manuale.

**UK**

The BC EASY 1 PM is a one-flavour countertop machine with pressurizing gear pump, for the production of express gelato, soft serve and frozen yogurt.

The machine is equipped with storage hopper, with real loading capacity of 10 litres, and 1.7-litre freezing cylinder.

The MC EASY 1 PM is a one-flavour countertop machine with pressurizing gear pump, for the production of express gelato, soft serve and frozen yogurt.

The machine is equipped with storage hopper, with real loading capacity of 17 litres, and 2.6-litre freezing cylinder.

The MV EASY 1 PM is a one-flavour vertical machine with pressurizing gear pump, for the production of express gelato, soft serve and frozen yogurt.

The machine is equipped with storage hopper, with real loading capacity of 17 litres, and 2.6-litre freezing cylinder.

The HC EASY 1 PM is a one-flavour countertop machine with pressurizing gear pump, for the production of express gelato, soft serve and frozen yogurt.

The machine is equipped with storage hopper, with real loading capacity of 20 litres, and 3.5-litre freezing cylinder.

The HV EASY 1 PM is a one-flavour vertical machine with pressurizing gear pump, for the production of express gelato, soft serve and frozen yogurt.

The machine is equipped with storage hopper, with real loading capacity of 20 litres, and 3.5-litre freezing cylinder.

The following instructions are for the morning, when you enter the shop and find the various components removed the previous evening and dry, after cleaning.

If, instead, you have to disassemble the machine for the first time or you need directions to get to this point, see paragraph "Disassembly of the various components" in this manual.

**F**

La BC EASY 1 PM est une machine de comptoir à un seul parfum, avec système d'alimentation du produit avec pompe de pressurisation à engrenages, pour la production de glace express, de glace soft ou de frozen yogurt.

La machine est dotée d'une cuve de conservation avec capacité réelle de charge de 10 litres et cylindre de foisonnement de 1,7 litre.

La MC EASY 1 PM est une machine de comptoir à un seul parfum, avec système d'alimentation du produit avec pompe de pressurisation à engrenages, pour la production de glace express, de glace soft ou de frozen yogurt.

La machine est dotée d'une cuve de conservation avec capacité réelle de charge de 17 litres et cylindre de foisonnement de 2,6 litre.

La MV EASY 1 PM est une machine verticale à un seul parfum, avec système d'alimentation du produit avec pompe de pressurisation à engrenages, pour la production de glace express, de glace soft ou de frozen yogurt.

La machine est dotée d'une cuve de conservation avec capacité réelle de charge de 17 litres et cylindre de foisonnement de 2,6 litre.

La HC EASY 1 PM est une machine de comptoir à un seul parfum, avec système d'alimentation du produit avec pompe de pressurisation à engrenages, pour la production de glace express, de glace soft ou de frozen yogurt.

La machine est dotée d'une cuve de conservation avec capacité réelle de charge de 20 litres et cylindre de foisonnement de 3,5 litre.

La HV EASY 1 PM est une machine verticale à un seul parfum, avec système d'alimentation du produit avec pompe de pressurisation à engrenages, pour la production de glace express, de glace soft ou de frozen yogurt.

La machine est dotée d'une cuve de conservation avec capacité réelle de charge de 20 litres et cylindre de foisonnement de 3,5 litre.

Les instructions suivantes se réfèrent au moment où, le matin, on entre dans le local et l'on trouve les différentes pièces démontées et laissées à sécher la veille au soir, après les avoir nettoyées.

Au contraire, si vous devez démonter la machine pour la première fois, ou si vous avez besoin d'instructions pour arriver à ce point, veuillez consulter le paragraphe «Démontage des différentes pièces» qui se trouve dans le présent manuel.

**D**

BC EASY 1 PM ist eine Thekenmaschine für eine Eissorte mit der Zahnradpumpe zur Druckbeaufschlagung, zur Herstellung von Softeis und Frozen Yogurt.

Die Maschine ist mit einer Konservierungswanne mit 10 Liter Nutzinhalt und Produktionszylinder 1,7 Liter ausgestattet.

MC EASY 1 PM ist eine Thekenmaschine für eine Eissorte mit der Zahnradpumpe zur Druckbeaufschlagung, zur Herstellung von Softeis und Frozen Yogurt.

Die Maschine ist mit einer Konservierungswanne mit 17 Liter Nutzinhalt und Produktionszylinder 2,6 Liter ausgestattet.

MV EASY 1 PM ist eine Standmaschine für eine Eissorte mit der Zahnradpumpe zur Druckbeaufschlagung, zur Herstellung von Softeis und Frozen Yogurt.

Die Maschine ist mit einer Konservierungswanne mit 17 Liter Nutzinhalt und Produktionszylinder 2,6 Liter ausgestattet.

HC EASY 1 PM ist eine Thekenmaschine für eine Eissorte mit der Zahnradpumpe zur Druckbeaufschlagung, zur Herstellung von Softeis und Frozen Yogurt.

Die Maschine ist mit einer Konservierungswanne mit 20 Liter Nutzinhalt und Produktionszylinder 3,5 Liter ausgestattet.

HV EASY 1 PM ist eine Standmaschine für eine Eissorte mit der Zahnradpumpe zur Druckbeaufschlagung, zur Herstellung von Softeis und Frozen Yogurt.

Die Maschine ist mit einer Konservierungswanne mit 20 Liter Nutzinhalt und Produktionszylinder 3,5 Liter ausgestattet.

Die folgenden Anweisungen gehen davon aus, dass man am Morgen das Lokal betritt und die verschiedenen Komponenten abmontiert vorfindet, wie sie am vorherigen Abend nach der Reinigung zum Trocknen ausgelegt wurden.

Wenn Sie die Maschine hingegen zum ersten Mal abmontieren müssen oder Anweisungen brauchen, wie Sie diese Situation erreichen, schlagen Sie bitte den in dieser Anleitung enthaltenen Abschnitt "Abmontieren der verschiedenen Komponenten" nach.

**RU**

BC EASY 1 PM - это настольная машина, производящая мороженное одного вкуса, с нагнетательным шестереночным насосом, для производства экспресс мороженого, мягкого мороженого и замороженного йогурта.

Машина оснащена накопительным бункером фактической емкостью 10 литров, и морозильным цилиндром в 1,7 литра.

MC EASY 1 PM - настольный фризёр на один вкус с гравитационной системой подачи продукта, предназначен для производства мягкого мороженого и замороженного йогурта.

Фризёр оборудован бункером объемом 19 литров и морозильным цилиндром объемом 2,6 литра.

MV EASY 1 PM - это вертикальная машина, производящая мороженное одного вкуса, с нагнетательным шестереночным насосом, для производства экспресс мороженого, мягкого мороженого и замороженного йогурта.

Машина оснащена накопительным бункером фактической емкостью 17 литров, и морозильным цилиндром в 2,6 литра.

HC EASY 1 PM - настольный фризёр на один вкус с гравитационной системой подачи продукта, предназначен для производства мягкого мороженого и замороженного йогурта.

Фризёр оборудован бункером объемом 22 литров и морозильным цилиндром объемом 3,5 литра.

HV EASY 1 PM - вертикальная машина на один вкус с гравитационной системой подачи продукта, предназначен для производства мягкого мороженого и замороженного йогурта.

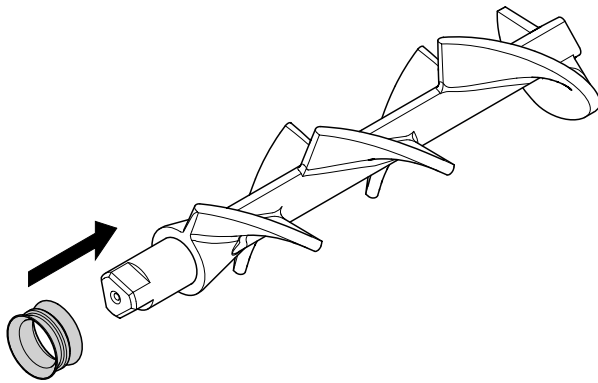
Машина оснащена накопительным бункером емкостью 22 литров, и морозильным цилиндром объемом 3,5 литра.

Следующие инструкции предназначены для начала дня, когда Вы приходите в магазин и видите различные компоненты, которые были вынуты в конце дня и уже высушены после очистки.

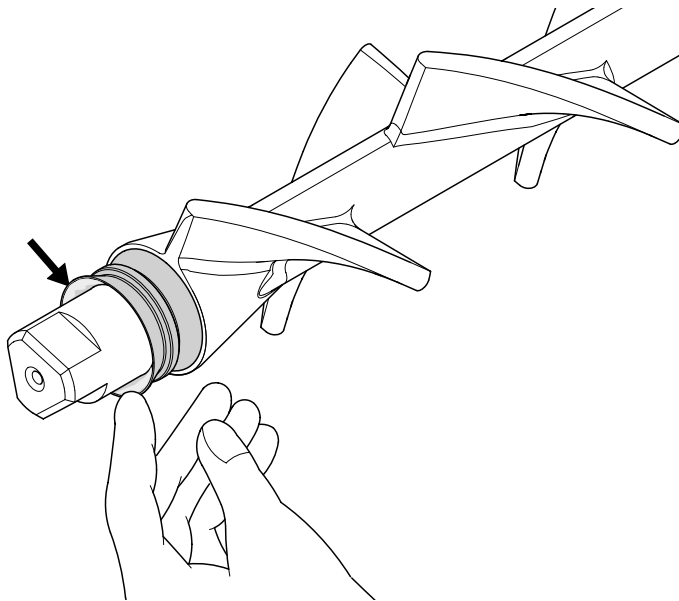
Если, вместо этого, Вам необходимо разобрать фризёр в первый раз, или Вам нужны указания, чтобы дойти до этого пункта, см. раздел "Демонтаж компонентов" в данном руководстве.

# 6

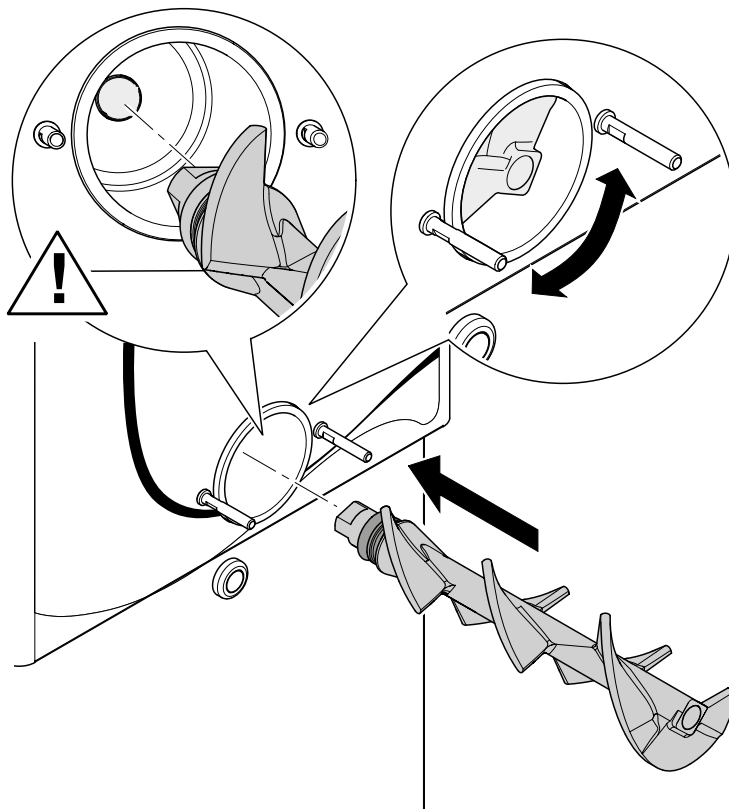
ISTRUZIONI PER L'USO  
 INSTRUCTIONS FOR USE  
 INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
 BETRIEBSANLEITUNG  
 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Step 1



Step 2



Step 3

## ASSEMBLAGGIO DEI VARI COMPONENTI

**⚠ ATTENZIONE**  
 Assicurarsi che l'interruttore di alimentazione sia spento (posizione OFF). La mancata osservanza di questa istruzione potrebbe causare gravi lesioni personali dovute alle parti in movimento.

### Assemblaggio agitatore SP2

#### Step 1

Montare la guarnizione dell'agitatore.

#### Step 2

Lubrificare la parte finale della guarnizione, che sarà in contatto con il cilindro, come indicato sulla figura.



#### NOTA

Verificare che la guarnizione non presenti segni di usura, screpolature o tagli.

#### Step 3

Inserire l'agitatore nel cilindro di mantecazione; allineare il foro in fondo all'agitatore, in modo da accoppiarlo all'albero di trasmissione.



#### NOTA

Ogni 6 mesi la guarnizione deve essere sostituita.


Ruotare leggermente l'agitatore, per assicurarsi che sia ben inserito sull'albero di trasmissione. Una volta in posizione, l'agitatore non deve fuoriuscire dal cilindro di mantecazione.



#### NOTA

La differenza tra il bordo del cilindro e quello dell'agitatore non deve superare i 3 mm.

**UK**
**ASSEMBLY OF THE VARIOUS COMPONENTS**


 **WARNING**  
**Make sure the power switch is off (OFF).**  
 Failure to do so may cause serious personal injury due to moving parts.

**Assembly of the SP2 beater  
 Step 1**

Install the gasket of the beater.


**Step 2**

Lubricate the final part of the gasket, which will be in contact with the cylinder, as indicated in the figure.

 **NOTE**  
 Check the gasket for signs of wear, cracks or cuts.


**Step 3**

Insert the beater in the freezing cylinder; align the hole at the bottom of the beater, so as to couple it to the drive shaft.

 **NOTE**  
 The gasket shall be replaced every 6 months.

Gently rotate the beater to make sure that it is firmly seated on the drive shaft.

Once in position, the beater must not protrude out of the freezing cylinder.

 **NOTE**  
 The difference between the edge of the cylinder and that of the beater must not exceed 3 mm.

**F**
**ASSEMBLAGE DES DIFFÉRENTS COMPOSANTS**


 **ATTENTION**  
**Vérifier que l'interrupteur d'alimentation électrique est éteint** (position OFF).  
 Le non respect de cette instruction pourrait causer de graves lésions personnelles dues aux pièces en mouvement.

**Assemblage de l'agitateur SP2  
 Step 1**

Monter le joint de l'agitateur.


**Step 2**

Lubrifier la partie finale du joint qui sera en contact avec le cylindre, comme indiqué sur la figure.


 **NOTE**  
 Vérifier que le joint ne montre aucun signe d'usure, ni de fissures ni de coupures.

**Step 3**


Insérer l'agitateur dans le cylindre de foisonnement; aligner le trou au fond de l'agitateur pour le coupler avec l'arbre de transmission.

 **NOTE**  
 Il faut remplacer le joint tous les 6 mois.

Tourner légèrement l'agitateur, pour vérifier qu'il est bien inséré sur l'arbre de transmission. Une fois dans sa position, l'agitateur ne doit plus sortir du cylindre de foisonnement.

 **NOTE**  
 La différence entre le bord du cylindre et celui de l'agitateur ne doit pas dépasser les 3 mm.

**D**
**ZUSAMMENBAU DER VERSCHIEDENEN KOMPONENTEN**


 **ACHTUNG**  
**Sicherstellen, dass der Versorgungsschalter ausgeschaltet ist** (OFF-Stellung).  
 Die Nichtbeachtung dieser Anweisung könnte zu schweren Verletzungen durch Bewegungsteile führen.

**Zusammenbau des SP2-Rührwerk**

**Step 1**  
 Die Rührwerkdichtung anbringen.

**Step 2**

Das Ende der mit dem Zylinder in Kontakt kommenden Dichtung wie auf der Abbildung dargestellt schmieren.

 **HINWEIS**  
 Sicherstellen, dass die Dichtung keine Verschleißspuren, Risse oder Schnitte aufweist.


**Step 3**

Das Rührwerk in den Produktionszylinder einführen; die untere Öffnung so mit dem Rührwerk ausrichten, dass dieses mit der Antriebswelle gekoppelt werden kann.


 **HINWEIS**  
 Jede 6 Monate soll die Dichtung ersetzt werden.

Das Rührwerk leicht drehen um sicherzustellen, dass es richtig auf der Antriebswelle eingeführt ist.

Wenn sich das Rührwerk in der richtigen Position befindet, darf es nicht aus dem Produktionszylinder herausragen.

 **HINWEIS**  
 Der Unterschied zwischen dem Zylinderrand und jenem des Rührwerks darf nicht mehr als 3 mm betragen.

**RU**
**СБОРКА КОМПОНЕНТОВ**

 **ВНИМАНИЕ**  
**Удостоверьтесь, что выключатель питания находится в положении выключен (ВЫКЛ(OFF)).**  
 Невыполнение этого требования может привести к серьезным травмам от подвижных частей.


**Монтаж взбивателя SP2  
 Этап 1**

Установите прокладку взбивателя.

**Этап 2**


Смажьте часть прокладки, которая будет в контакте с цилиндром, как обозначено на рисунке.

Установите прокладку взбивателя.

 **ПРИМЕЧАНИЕ**  
 Проверьте прокладку на признаки изнашивания, присутствие трещин или порезов.


**Этап 3**

Вставьте взбиватель в морозильный цилиндр; совместите отверстие в нижней части взбивателя, чтобы соединить его с приводным валом.

 **ПРИМЕЧАНИЕ**  
 Прокладка подлежит замене один раз в 6 месяцев.

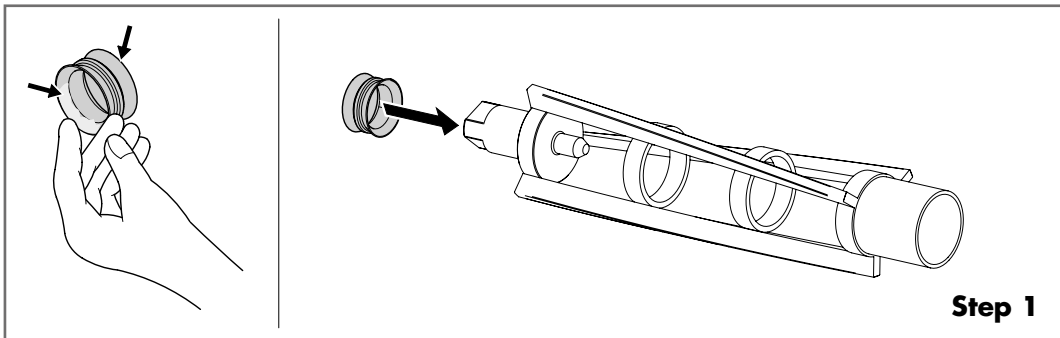
Осторожно поверните взбиватель, чтобы убедиться, что он надежно закреплен на приводном валу.

После установки, взбиватель не должен выступать за пределы морозильного цилиндра.

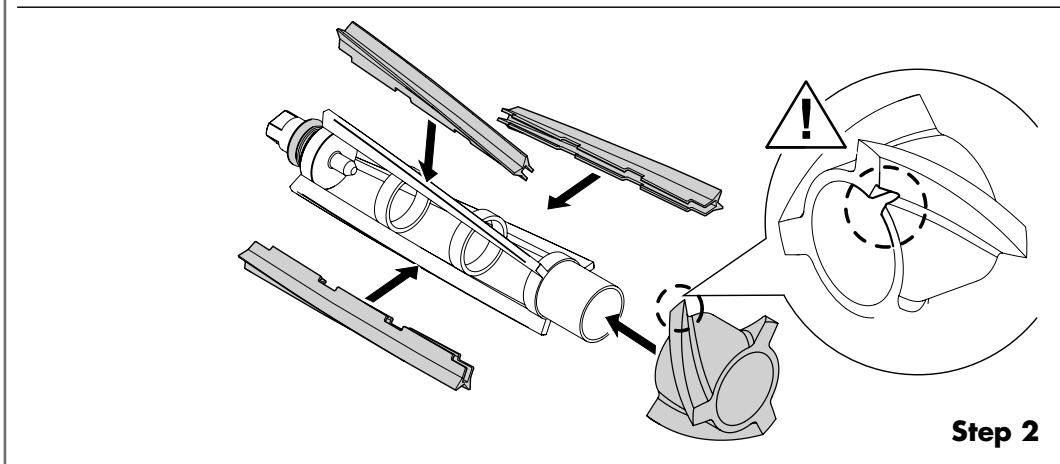
 **ПРИМЕЧАНИЕ**  
 Расстояние между краем цилиндра и краем взбивателя не должно превышать 3 мм.

# 6

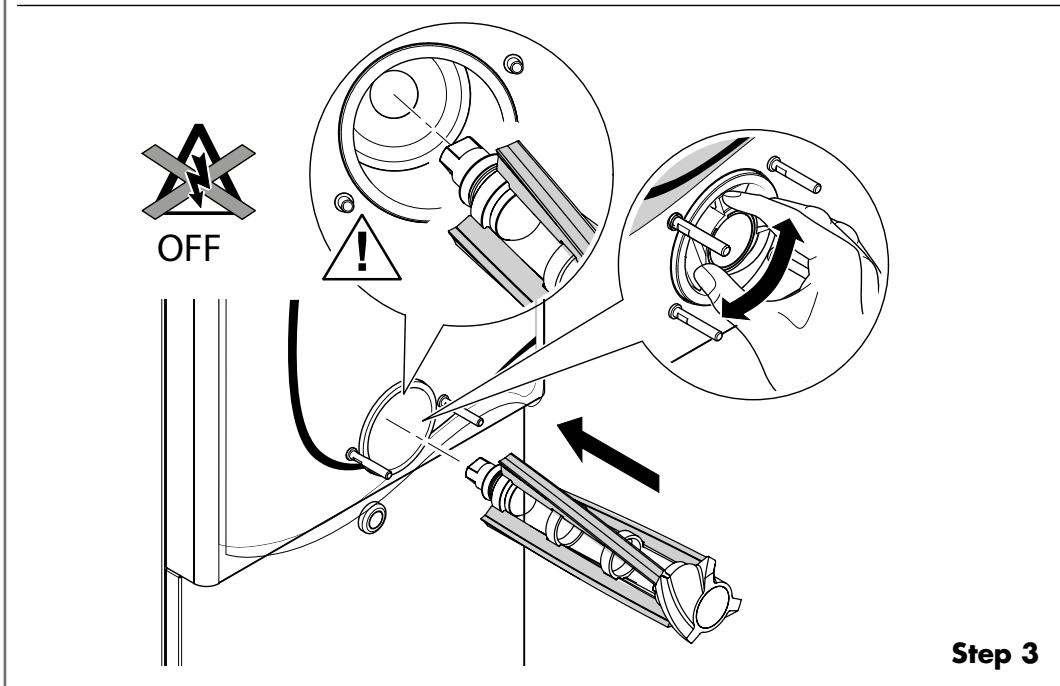
ISTRUZIONI PER L'USO  
 INSTRUCTIONS FOR USE  
 INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
 BETRIEBSANLEITUNG  
 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



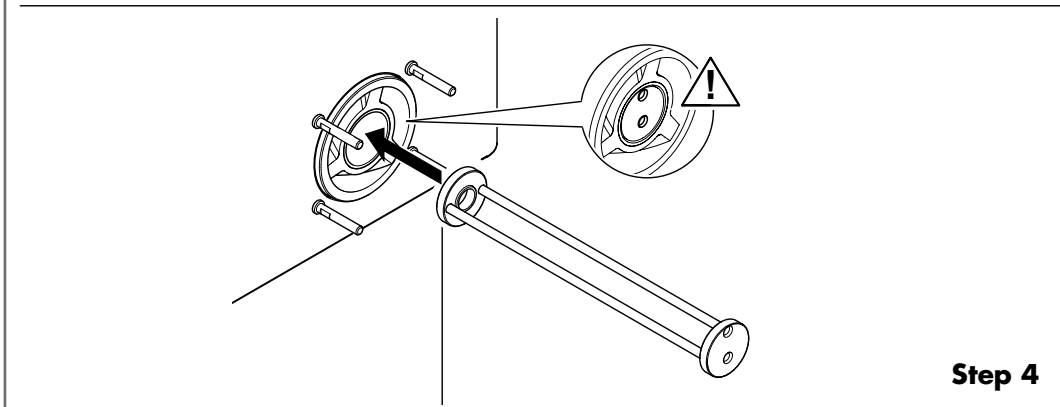
Step 1



Step 2



Step 3



Step 4

## I

### Assemblaggio agitatore LS1

#### Step 1

Lubrificare la parte finale della guarnizione, che sarà in contatto con il cilindro, come indicato sulla figura. Montare la guarnizione dell'agitatore.



#### NOTA

Verificare che la guarnizione non presenti segni di usura, screpolature o tagli.

#### Step 2

Montare i 3 pattini sul corpo dell'agitatore. Inserire la coclea e ruotarla leggermente in modo che la cava si trovi in corrispondenza del riscontro presente sul corpo dell'agitatore.

#### Step 3

Inserire l'agitatore nel cilindro di mantecazione; allineare il foro in fondo all'agitatore, in modo da accoppiarlo all'albero di trasmissione.



#### NOTA

Ogni 6 mesi la guarnizione deve essere sostituita.

Ruotare leggermente l'agitatore, per assicurarsi che sia ben inserito sull'albero di trasmissione. Una volta in posizione, la coclea non deve fuoriuscire dal cilindro di mantecazione.



#### NOTA

La differenza tra il bordo del cilindro e quello dell'agitatore non deve superare i 3 mm.

#### Step 4

Inserire l'albero contrrotante, prestando attenzione affinché i fori risultino posizionati come in figura.



**UK**
**Assembly of the LS1 beater**
**Step 1**

Lubricate the final part of the gasket, which will be in contact with the cylinder, as indicated in the figure.

Install the gasket of the beater.


**NOTE**

Check the gasket for signs of wear, cracks or cuts.

**Step 2**

Mount the 3 scrapers on the beater body.

Insert the worm and rotate slightly so that the slot is in correspondence of the gauge on the beater body.

**Step 3**

Insert the beater in the freezing cylinder; align the hole at the bottom of the beater, so as to couple it to the drive shaft.


**NOTE**

The gasket shall be replaced every 6 months.

Gently rotate the beater to make sure that it is firmly seated on the drive shaft.

Once in position, the worm must not protrude from the freezing cylinder.


**NOTE**

The difference between the edge of the cylinder and that of the beater must not exceed 3 mm.

**Step 4**

Place the counter rotating shaft, making sure that the holes are positioned as shown in the figure.

**F**
**Assemblage de l'agitateur LS1**
**Step 1**

Lubrifier la partie finale du joint qui sera en contact avec le cylindre, comme indiqué sur la figure.

Monter le joint de l'agitateur.


**NOTE**

Vérifier que le joint ne montre aucun signe d'usure, ni de fissures ni de coupures.

**Step 2**

Monter les 3 patins sur le corps de l'agitateur.

Insérer la vis sans fin et la faire tourner légèrement de sorte que la rainure se trouve en correspondance avec la butée présente sur le corps de l'agitateur.

**Step 3**

Insérer l'agitateur dans le cylindre de foisonnement ; aligner le trou au fond de l'agitateur pour le coupler avec l'arbre de transmission.


**NOTE**

Il faut remplacer le joint tous les 6 mois.

Tourner légèrement l'agitateur, pour vérifier qu'il est bien inséré sur l'arbre de transmission.

Une fois dans sa position, la vis sans fin ne doit pas sortir du cylindre de foisonnement.


**NOTE**

La différence entre le bord du cylindre et celui de l'agitateur ne doit pas dépasser les 3 mm.

**Step 4**

Insérer l'arbre contrarotatif, en faisant attention à ce que les trous soient situés comme indiqué sur la figure.

**D**
**Zusammenbau des LS1-Rührwerks**
**Step 1**

Das Ende der mit dem Zylinder in Kontakt kommenden Dichtung wie auf der Abbildung dargestellt schmieren.

Die Rührwerkichtung anbringen.


**HINWEIS**

Sicherstellen, dass die Dichtung keine Verschleißspuren, Risse oder Schnitte aufweist.

**Step 2**

3 Schaber auf dem Rührwerkkörper anbringen.

Die Schnecke einführen und leicht drehen, damit die Nut mit dem auf dem Rührwerkkörper vorhandenen Anschlag übereinstimmt.

**Step 3**

Das Rührwerk in den Produktionszylinder einführen; die untere Öffnung so mit dem Rührwerk ausrichten, dass dieses mit der Antriebswelle gekoppelt werden kann.


**HINWEIS**

Jede 6 Monate soll die Dichtung ersetzt werden.

Das Rührwerk leicht drehen um sicherzustellen, dass es richtig auf der Antriebswelle eingeführt ist.

Wenn sich das Rührwerk in der richtigen Position befindet, die Schnecke darf nicht aus dem Produktionszylinder herausragen.


**HINWEIS**

Der Unterschied zwischen dem Zylinderrand und jenem des Rührwerks darf nicht mehr als 3 mm betragen.

**Step 4**

Die gegendrehende Welle einführen und dabei darauf achten, dass die Löcher gemäß Abbildung positioniert sind.

**RU**
**Монтаж взбивателя LS1**
**Этап 1**

Смажьте часть прокладки, которая будет в контакте с цилиндром, как обозначено на рисунке.

Установите прокладку взбивателя.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

Проверьте прокладку на признаки изнашивания, присутствие трещин или порезов.

**Этап 2**

Установите 3 скребка на корпус взбивателя.

Вставьте шнек и слегка поверните так, чтобы паз совпал с отметкой на корпусе венчика.

**Этап 3**

Вставьте взбиватель в морозильный цилиндр; совместите отверстие в нижней части взбивателя, чтобы соединить его с приводным валом.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

Прокладка подлежит замене один раз в 6 месяцев.

Осторожно поверните взбиватель, чтобы убедиться, что он надежно закреплен на приводном валу.

После установки, взбиватель не должен выступать за пределы морозильного цилиндра.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

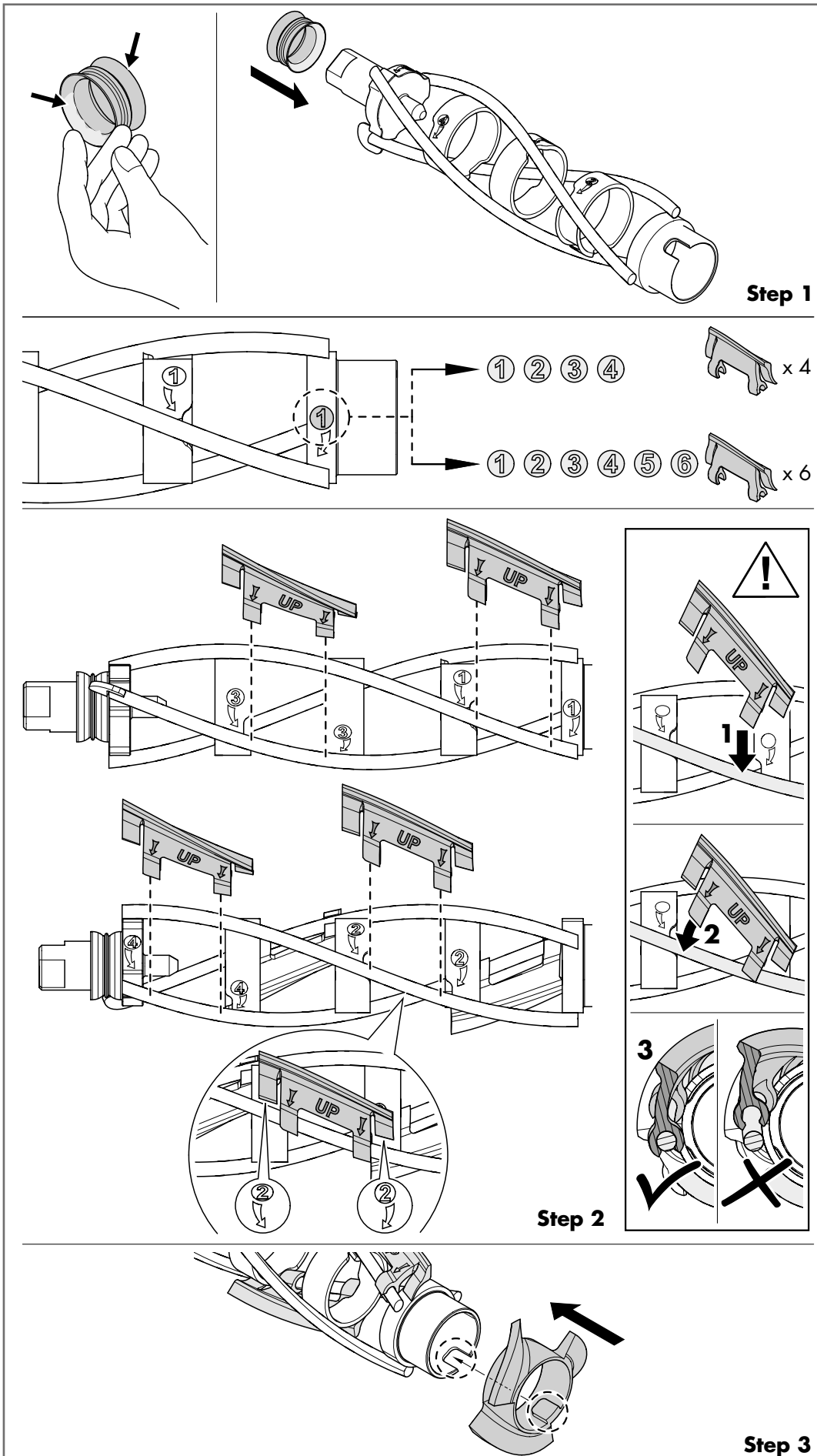
Расстояние между краем цилиндра и краем взбивателя не должно превышать 3 мм.

**Этап 4**

Установите вал встречного вращения, убедившись, что отверстия расположены так, как показано на рисунке.

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
 INSTRUCTIONS FOR USE  
 INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
 BETRIEBSANLEITUNG  
 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



## I

### Assemblaggio agitatore SF1

**Step 1**  
 Lubrificare la parte finale della guarnizione, che sarà in contatto con il cilindro, come indicato sulla figura. Montare la guarnizione dell'agitatore.

**NOTA**  
 Verificare che la guarnizione non presenti segni di usura, screpolature o tagli.

**Step 2**  
 Montare i 4 pattini (BC EASY 1 PM - MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM), i 6 pattini (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM), sul corpo dell'agitatore, secondo la sequenza indicata dai numeri stampati sul corpo dell'agitatore. Assicurarsi che la scritta "UP" stampata sul pattino sia rivolta verso l'alto.

**NOTA**  
 Per un corretto montaggio, inclinare il pattino ed agganciare una pinza per volta. Assicurarsi che entrambe le pinze calzino sul perno in acciaio.

**Step 3**  
 Inserire la coclea e ruotarla leggermente in modo che la cava si trovi in corrispondenza del riscontro presente sul corpo dell'agitatore.

**UK**
**Assembly of the SF1 beater**
**Step 1**

Lubricate the final part of the gasket, which will be in contact with the cylinder, as indicated in the figure.

Install the gasket of the beater.


**NOTE**

Check the gasket for signs of wear, cracks or cuts.

**Step 2**

Mount the 4 scrapers (BC EASY 1 PM - MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM), the 6 scrapers (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM), on the beater body, following the sequence indicated by the numbers printed on the beater body. Make sure the word "UP" printed on the scraper is pointing upwards.


**NOTE**

For proper assembly, tilt the scraper and hook the clamps one by one. Make sure both clamps are fitted on the steel pin.

**Step 3**

Insert the worm and rotate slightly so that the slot is in correspondence of the gauge on the beater body.

**F**
**Assemblage de l'agitateur SF1**
**Step 1**

Lubrifier la partie finale du joint qui sera en contact avec le cylindre, comme indiqué sur la figure.

Monter le joint de l'agitateur.


**NOTE**

Vérifier que le joint ne montre aucun signe d'usure, ni de fissures ni de coupures.

**Step 2**

Monter les 4 patins (BC EASY 1 PM - MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM), les 6 patins (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM), sur le corps de l'agitateur, selon l'ordre indiqué par les numéros imprimés sur le corps de l'agitateur. S'assurer que le mot «UP» imprimé sur le patin est dirigé vers le haut.


**NOTE**

Pour un assemblage correct, incliner le patin et crocher une pince à la fois. S'assurer que les deux pinces soient crochées au pivot en acier.

**Step 3**

Insérer la vis sans fin et la faire tourner légèrement de sorte que la rainure se trouve en correspondance avec la butée présente sur le corps de l'agitateur.

**D**
**Zusammenbau des SF1-Rührwerks**
**Step 1**

Das Ende der mit dem Zylinder in Kontakt kommenden Dichtung wie auf der Abbildung dargestellt schmieren.

Die Rührwerkichtung anbringen.


**HINWEIS**

Sicherstellen, dass die Dichtung keine Verschleißspuren, Risse oder Schnitte aufweist.

**Step 2**

4 Schaber (BC EASY 1 PM - MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) oder 6 Schaber (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM) auf dem Rührwerkkörper anbringen, nach der Reihenfolge, die durch die gedruckten Zahlen auf dem Körper des Rührers angegeben ist. Sicherstellen, dass das Wort „UP“, das auf Schaber steht, nach oben zeigt.


**HINWEIS**

Für eine korrekte Montage, den Schaber neigen und eine Klemme auf einmal ankuppeln. Sicherstellen, dass beide Klemmen an dem Stahlstift gut befestigt sind.

**Step 3**

Die Schnecke einführen und leicht drehen, damit die Nut mit dem auf dem Rührwerkkörper vorhandenen Anschlag übereinstimmt.

**RU**
**Монтаж взбивателя SF1**
**Этап 1**

Смажьте часть прокладки, которая будет в контакте с цилиндром, как обозначено на рисунке.

Установите прокладку взбивателя.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

Проверьте прокладку на признаки изнашивания, присутствие трещин или порезов.

**Этап 2**

Установите 4 скребка (BC EASY 1 PM - MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM), 6 скребков (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM), на корпус взбивателя, в соответствии с последовательностью, указанной цифрами, нанесенными на корпус взбивателя. Убедитесь, что надпись "UP" на скребке указывает вверх.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

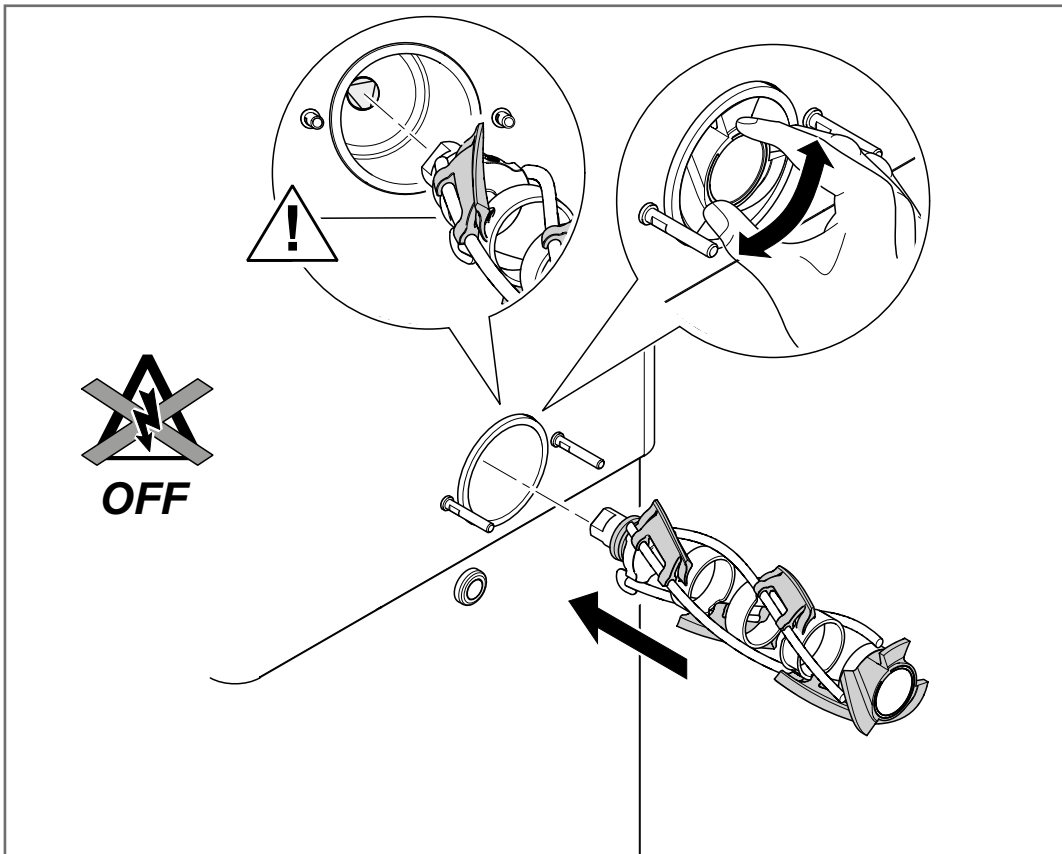
Для обеспечения корректности сборки, наклоните скребок и закрепите зажимы по одному. Убедитесь, что оба зажима установлены на стальном штифте.

**Этап 3**

Вставьте шнек и слегка поверните так, чтобы паз совпал с отметкой на корпусе венчика.

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Step 4



### Step 4

Inserire l'agitatore nel cilindro di mantecazione; allineare il foro in fondo all'agitatore, in modo da accoppiarlo all'albero di trasmissione.



### NOTA

Ogni 6 mesi la guarnizione deve essere sostituita.

Ruotare leggermente l'agitatore, per assicurarsi che sia ben inserito sull'albero di trasmissione.

Una volta in posizione, la coclea non deve fuoriuscire dal cilindro di mantecazione.

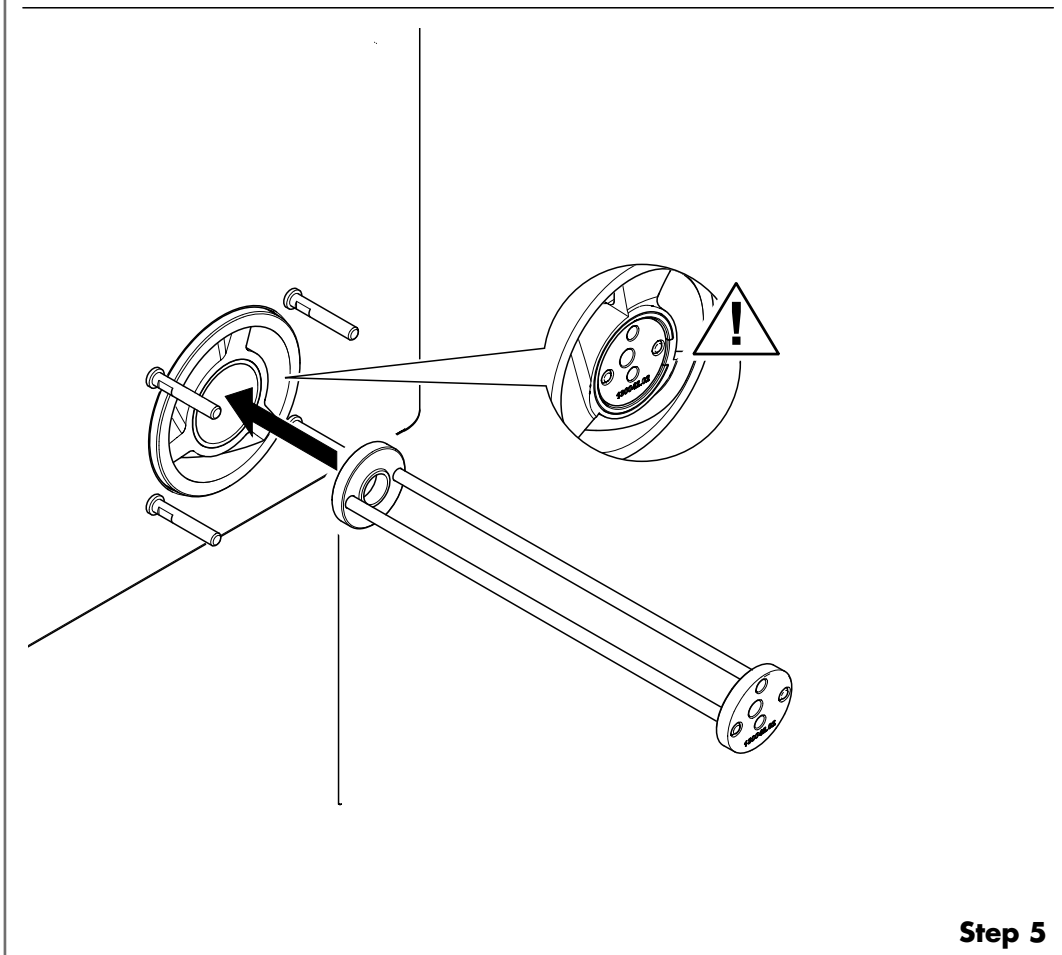


### NOTA

La differenza tra il bordo del cilindro e quello dell'agitatore non deve superare i 3 mm.

### Step 5

Inserire l'albero contrrotante, prestando attenzione affinché i fori risultino posizionati come in figura.



Step 5

**UK**
**Step 4**

Insert the beater in the freezing cylinder; align the hole at the bottom of the beater, so as to couple it to the drive shaft.


**NOTE**

The gasket shall be replaced every 6 months.

Gently rotate the beater to make sure that it is firmly seated on the drive shaft.

Once in position, the worm must not protrude from the freezing cylinder.


**NOTE**

The difference between the edge of the cylinder and that of the beater must not exceed 3 mm.

**Step 5**

Place the counter rotating shaft, making sure that the holes are positioned as shown in the figure.

**F**
**Step 4**

Insérer l'agitateur dans le cylindre de foisonnement ; aligner le trou au fond de l'agitateur pour le coupler avec l'arbre de transmission.


**NOTE**

Il faut remplacer le joint tous les 6 mois.

Tourner légèrement l'agitateur, pour vérifier qu'il est bien inséré sur l'arbre de transmission.

Une fois dans sa position, la vis sans fin ne doit pas sortir du cylindre de foisonnement.


**NOTE**

La différence entre le bord du cylindre et celui de l'agitateur ne doit pas dépasser les 3 mm.

**Step 5**

Insérer l'arbre contrarotatif, en faisant attention à ce que les trous soient situés comme indiqué sur la figure.

**D**
**Step 4**

Das Rührwerk in den Produktionszylinder einführen; die untere Öffnung so mit dem Rührwerk ausrichten, dass dieses mit der Antriebswelle gekoppelt werden kann.


**HINWEIS**

Jede 6 Monate soll die Dichtung ersetzt werden.

Das Rührwerk leicht drehen um sicherzustellen, dass es richtig auf der Antriebswelle eingeführt ist.

Wenn sich das Rührwerk in der richtigen Position befindet, die Schnecke darf nicht aus dem Produktionszylinder herausragen.


**HINWEIS**

Der Unterschied zwischen dem Zylinderrand und jenem des Rührwerks darf nicht mehr als 3 mm betragen.

**Step 5**

Die gegenrehende Welle einführen und dabei darauf achten, dass die Löcher gemäß Abbildung positioniert sind.

**RU**
**Этап 4**

Вставьте взбиватель в морозильный цилиндр; совместите отверстие в нижней части взбивателя, чтобы соединить его с приводным валом.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

Прокладка подлежит замене один раз в 6 месяцев.

Осторожно поверните взбиватель, чтобы убедиться, что он надежно закреплен на приводном валу.

После установки, взбиватель не должен выступать за пределы морозильного цилиндра.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

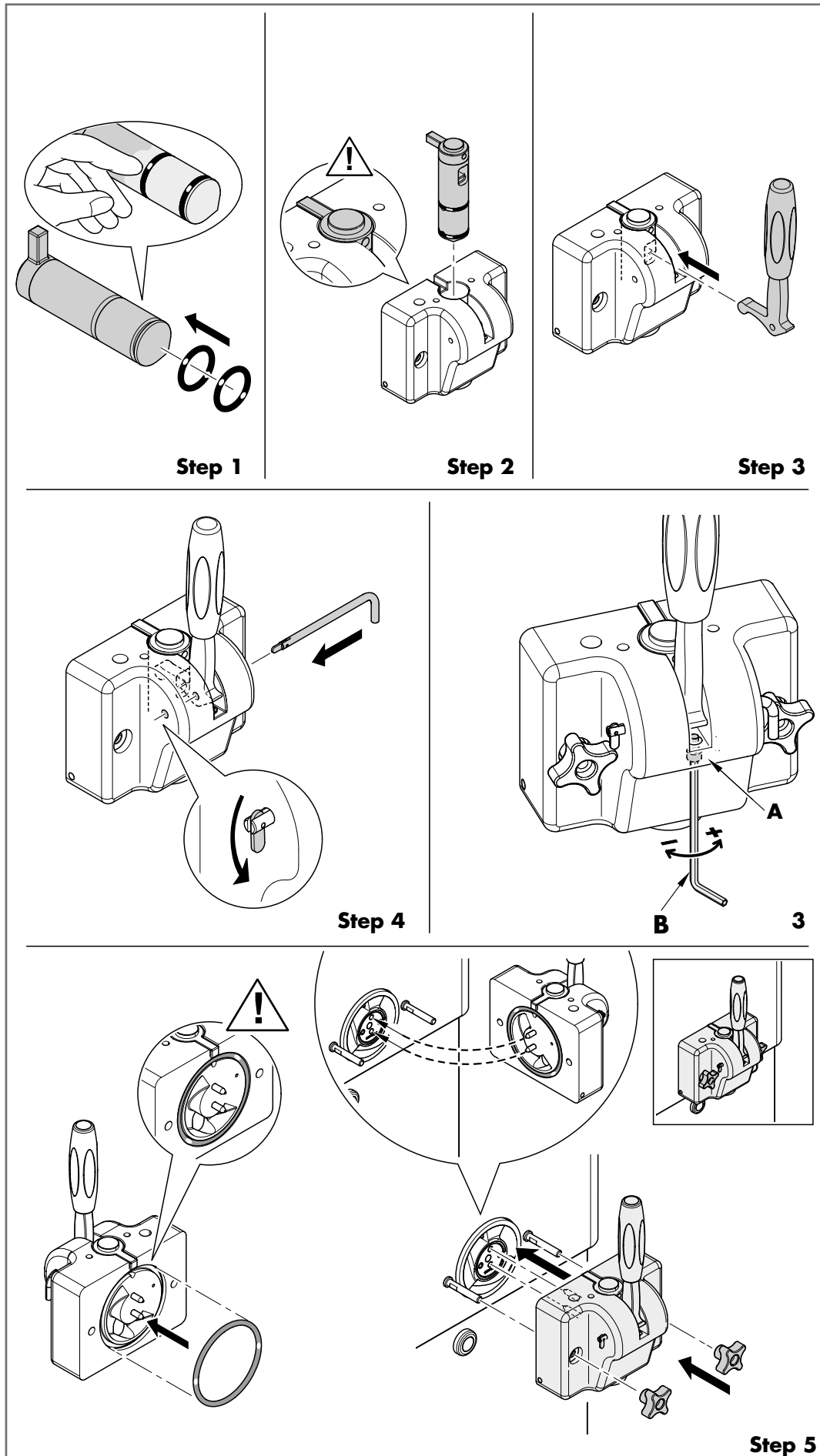
Расстояние между краем цилиндра и краем взбивателя не должно превышать 3 мм.

**Этап 5**

Установите вал встречного вращения, убедившись, что отверстия расположены так, как показано на рисунке.

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
 INSTRUCTIONS FOR USE  
 INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
 BETRIEBSANLEITUNG  
 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



## I

### Assemblaggio gruppo di erogazione

**Step 1**  
 Montare gli O-ring nelle apposite sedi sul pistone e lubrificarli.

**Step 2**  
 Inserire il pistone nel corpo erogatore attraverso le aperture in alto, spingendo accuratamente fino in fondo.

**Step 3**  
 Inserire la leva nell'apertura del pistone.

**Step 4**  
 Inserire il perno di fissaggio della leva.

**NOTA**  
 La leva è regolabile al fine di controllare la porzione, garantire la consistenza ottimale e contenere i costi. La leva viene normalmente regolata per poter erogare una porzione da 150g a 200g di prodotto (da 5,3oz a 7oz) in circa 12 secondi. Per ridurre la velocità di erogazione, girare le vite di regolazione "A" (3) in senso antiorario, usando l'apposita chiave a brugola "B" (3) fornita in dotazione. Girarla in senso orario per aumentare la velocità di erogazione.

**Step 5**  
 Per montare il gruppo di erogazione, inserire prima le guarnizioni nelle apposite sedi sul retro dello stesso.

Far scivolare il gruppo di erogazione sui perni presenti sul frontale della macchina cercando di far coincidere i perni presenti sul gruppo stesso con i fori dell'albero contrrotante.

Montare i pomoli di serraggio.

**UK**
**Assembly of the dispensing door**
**Step 1**

Install the O-rings in their seats on the piston and lubricate them.

**Step 2**

Insert the piston into the dispensing door through the openings at the top, carefully pushing through.

**Step 3**

Insert the lever into the opening of the piston.

**Step 4**

Insert the lever fastening pin.


**NOTE**

The lever is adjustable, in order to control the serving, ensuring the optimum consistency and reduce costs.

The lever is normally adjusted to deliver a serving of 150g to 200g of product (from 5.3 oz to 7oz) in about 12 seconds.

To reduce the rate of delivery, turn the adjusting screw „A“ (3) counter-clockwise, using the appropriate Allen key „B“ (3) supplied.

Turn clockwise to increase the rate of delivery.

**Step 5**

To assemble the dispensing door, first insert the gaskets in place on the back of it.

Make the dispensing door slide on the machine studs, so that the pins at the back of the door match with the holes on the counter rotating shaft. Fit the fastening knobs.

**F**
**Assemblage du groupe de distribution**
**Step 1**

Monter les joints toriques dans les sièges prévus sur le piston et les lubrifier.

**Step 2**

Insérer le piston dans le portillon à travers les ouvertures, en le poussant soigneusement jusqu'en butée.

**Step 3**

Insérer le levier dans l'ouverture du piston.

**Step 4**

Insérer le pivot de fixation du levier.


**NOTE**

Le levier est réglable pour qu'on puisse contrôler la portion de glace, garantir la meilleure consistance, et réduire les coûts. Le levier est réglé normalement pour pouvoir distribuer une portion de 150g à 200g de produit (de 5,3 oz à 7oz) en 12 secondes environ.

Pour réduire la vitesse de distribution, tourner la vis de réglage «A» (3) dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, en utilisant la clé Allen «B» spéciale (3) comprise dans la fourniture. La tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la vitesse de distribution.

**Step 5**

Pour monter le groupe de distribution, insérer tout d'abord les joints dans les sièges prévus à l'arrière du groupe.

Faire glisser le groupe de distribution sur les goujons situés sur le devant de la machine, de manière que les pivots à l'arrière du groupe correspondent aux trous sur l'arbre contrarotatif.

Monter les écrous de serrage.

**D**
**Zusammenbau der Ausgabereinheit**
**Step 1**

Die O-Ringe in den entsprechenden Aufnahmen auf dem Kolben anbringen und schmieren.

**Step 2**

Den Kolben durch die obere Öffnung auf dem Ausgabeflansch einführen, indem man sorgfältig darauf achtet, ihn ganz einzuschieben.

**Step 3**

Den Hebel in die Öffnung des Kolbens einführen.

**Step 4**

Den Befestigungsbolzen des Hebels einführen.


**HINWEIS**

Der Hebel ist einstellbar, was es ermöglicht, nach Wunsch zu portionieren, die Konsistenz sicherzustellen und die Kosten zu beschränken. Der Hebel wird normalerweise so eingestellt, dass in ca. 12 Sekunden eine Portion von 150g bis 200g (5,3 bis 7 oz) Produkt ausgegeben wird.

Zur Verminderung der Ausgabegeschwindigkeit die Einstellschraube „A“ (3) unter Verwendung des mitgelieferten Inbusschlüssels „B“ (3) gegen den Uhrzeigersinn drehen. Diese im Uhrzeigersinn drehen, um die Ausgabegeschwindigkeit zu erhöhen.

**Step 5**

Zur Montage der Ausgabereinheit vorerst die Dichtungen in der entsprechenden Aufnahme auf deren Rückseite anbringen.

Die Ausgabereinheit auf die auf der Vorderseite der Maschine vorhandenen Stiftschrauben gleiten lassen, indem man die Bolzen der Ausgabereinheit mit den Öffnungen der gegen-drehender Welle zusammenfallen lässt.

Die Befestigungsköpfe anbringen.

**RU**
**Монтаж механизма дозирования**
**Этап 1**

Установите кольцевые уплотнители на поршень и смажьте их.

**Этап 2**

Вставьте поршень в блок подачи через отверстия в верхней части, аккуратно протолкнув его.

**Этап 3**

Вставьте рычаг в отверстие поршня.

**Этап 4**

Вставьте крепежный штифт рычага.


**NOTA**

Рычаг регулируется, чтобы контролировать подачу, обеспечивая оптимальную консистенцию и снижение затрат.

Обычно рычаг настраивается для подачи от 150 г до 200 г продукта (от 5.3 до 7 унций) с периодичностью около 12 секунд.

Чтобы уменьшить скорость подачи, поверните регулировочный винт „А“ (3) против часовой стрелки, используя соответствующий шестигранный ключ „В“ (3) из комплекта поставки. Для увеличения скорости подачи поверните винт по часовой стрелке.

**Этап 5**

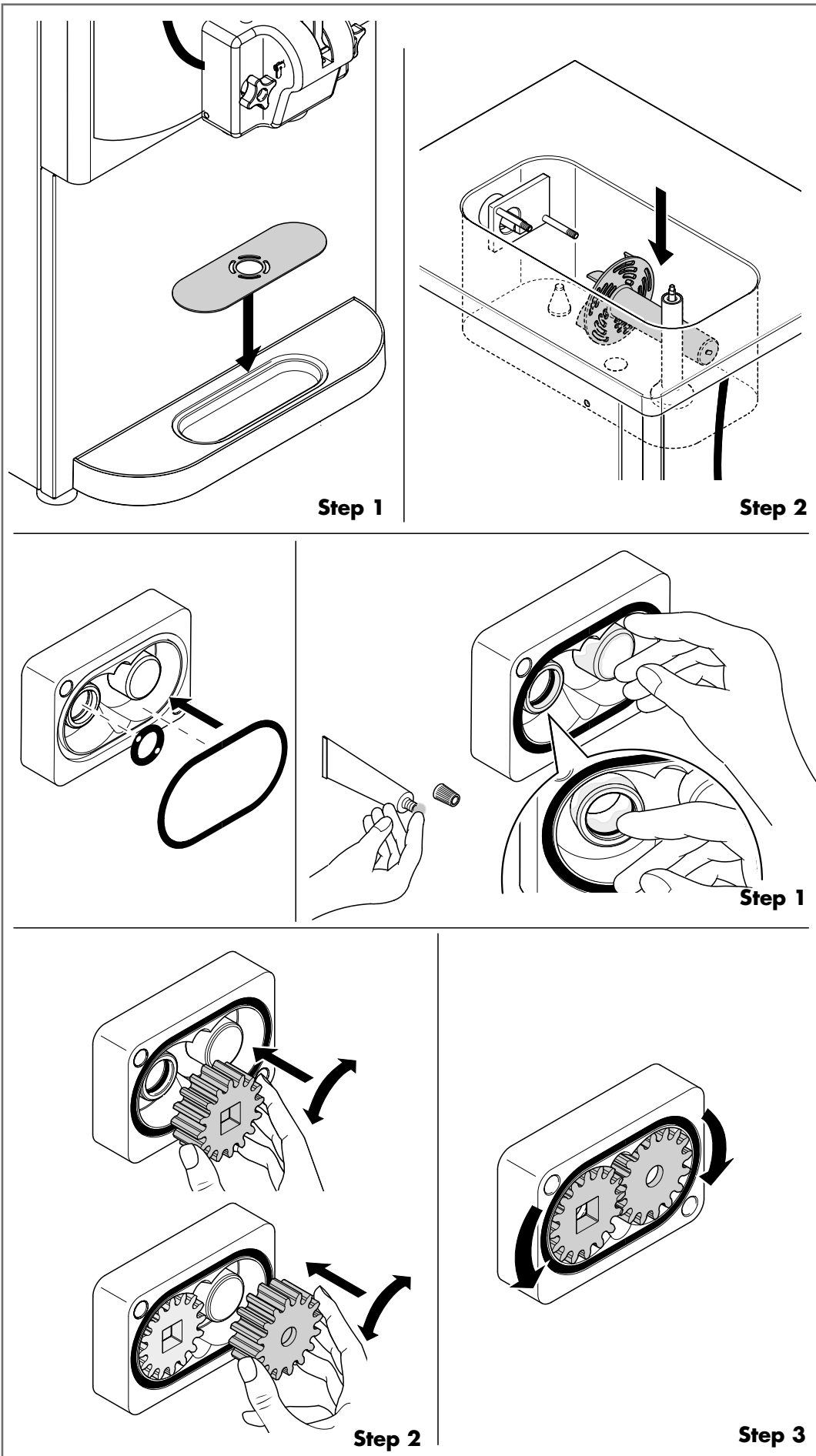
Для сборки блока подачи, сначала установите на его тыльной стороне прокладку.

Сделайте так, чтобы блок подачи скользил по стержням машины, так, чтобы штифты на задней части дверцы совпадали с отверстиями на валу встречного вращения.

Установите крепежные набалдашники.

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
 INSTRUCTIONS FOR USE  
 INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
 BETRIEBSANLEITUNG  
 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



## I

### Assemblaggio vaschetta raccogli-gocce e mixer

#### Step 1

Montare il vassoietto raccogli-gocce al di sotto del gruppo di erogazione.

#### Step 2

Per le macchine dotate di mixer: posizionare i mixer sul fondo delle vasche.

### Assemblaggio pompa

#### Step 1

Montare gli O-ring sul corpo pompa e lubrificare i perni di montaggio degli ingranaggi all'interno del corpo pompa.

Delle guarnizioni presenti, lubrificare solo quella interna al perno dell'ingranaggio motrice, come indicato sulla figura.

#### Step 2

Montare gli ingranaggi sul corpo pompa.

#### Step 3

Far roteare gli ingranaggi, controllando che non siano bloccati ma liberi di ruotare.

### ⚠ ATTENZIONE

Prestare la massima attenzione agli urti o eventuali cadute che possano danneggiare gli ingranaggi.

Onde evitare di rovinare la macchina e causare malfunzionamenti, **NON** utilizzare mai la macchina con ingranaggi danneggiati.



**UK**
**Assembly of the drip-tray and the mixer**
**Step 1**

Mount the drip tray below the dispensing door.

**Step 2**

For machines with a mixer: place the mixers on the bottom of the hoppers.

**F**
**Assemblage de l'égouttoir et du mixeur**
**Step 1**

Monter le petit bac égouttoir au-dessous du groupe de distribution.

**Step 2**

Pour les machines munies de mixeur: mettre les mixeurs au fond des cuves.

**D**
**Zusammenbau der Tropfschale und des Mixers**
**Step 1**

Die Tropfschale unter der Ausgabereinheit anbringen.

**Step 2**

Bei Maschinen mit Mixer: Die Mixer auf dem Wannensboden positionieren.

**RU**
**Сборка сливного поддона и миксера**
**Этап 1**

Установите сливной поддон ниже блока подачи.

**Этап 2**

Для машин с миксером: поместите миксеры на дно бункеров.

**Assembly of the pump**
**Step 1**

Install the O-rings in the pump body and lubricate the pins of the gears inside the pump body.

As for the gaskets, lubricate only the one inside the drive gear pin, as shown in the figure.

**Step 2**

Mount the gears on the pump body.

**Step 3**

Rotate the gears, making sure they are not locked, but free to rotate.


**WARNING**

Pay full attention to any impact or fall that may damage the gears.

To avoid ruin the machine and cause malfunctioning, NEVER use the machine with damaged gears.

**Assemblage de la pompe**
**Step 1**

Monter les joints toriques dans le corps de la pompe et lubrifier les axes de montage des engrenages à l'intérieur du corps de la pompe. Parmi les joints présents, ne lubrifier que le joint situé à l'intérieur de l'axe de l'engrenage moteur, comme indiqué sur la figure.

**Step 2**

Monter les engrenages sur le corps de la pompe.

**Step 3**

Faire tourner les engrangés, en vérifiant qu'il ne soient pas bloqués, mais libres de tourner.


**ATTENTION**

Faire extrêmement attention aux chocs ou aux chutes éventuelles, qui pourraient endommager les engrenages.

Afin d'éviter d'endommager la machine et causer des dysfonctionnements, NE JAMAIS l'utiliser avec les engrenages endommagés.

**Zusammenbau der Pumpe**
**Step 1**

Den O-Ring am Pumpenkörper anbringen und die Bolzen der Zahnräder im Pumpenkörper schmieren. Von den vorhandenen Dichtungen nur die innen am Bolzen des Antriebszahnrad vorhandene Dichtung schmieren, wie in der Abbildung dargestellt wird.

**Step 2**

Die Zahnräder am Pumpenkörper anbringen.

**Step 3**

Die Zahnräder drehen lassen und kontrollieren, dass sie nicht blockiert sind und sich frei drehen.


**ACHTUNG**

Jeden Aufprall oder ein eventuelles Herabfallen äußerst sorgfältig vermeiden, da dies die Zahnräder beschädigen könnte.

Um eine Beschädigung der Maschine und Funktionsstörungen zu vermeiden, die Maschine nie mit beschädigten Zahnrädern verwenden.

**Установка насоса**
**Этап 1**

Установите уплотнительные кольца в корпус насоса и нанесите смазку на штифты шестеренок внутри корпуса насоса.

Что касается прокладок, нанесите смазку только на ту, которая находится внутри штыря ведущей шестерни, как показано на рисунке.

**Этап 2**

Установите шестерни на корпус насоса.

**Этап 3**

Поверните шестерни, чтобы убедиться, что они не заблокированы и свободно вращаются.

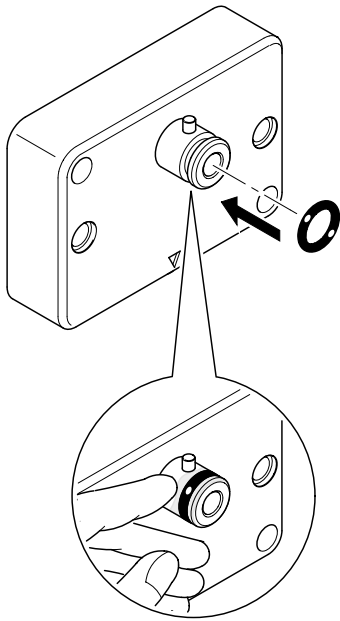

**ВНИМАНИЕ**

Обратите особое внимание на то, что шестерни могут повредиться в результате любого удара или падения.

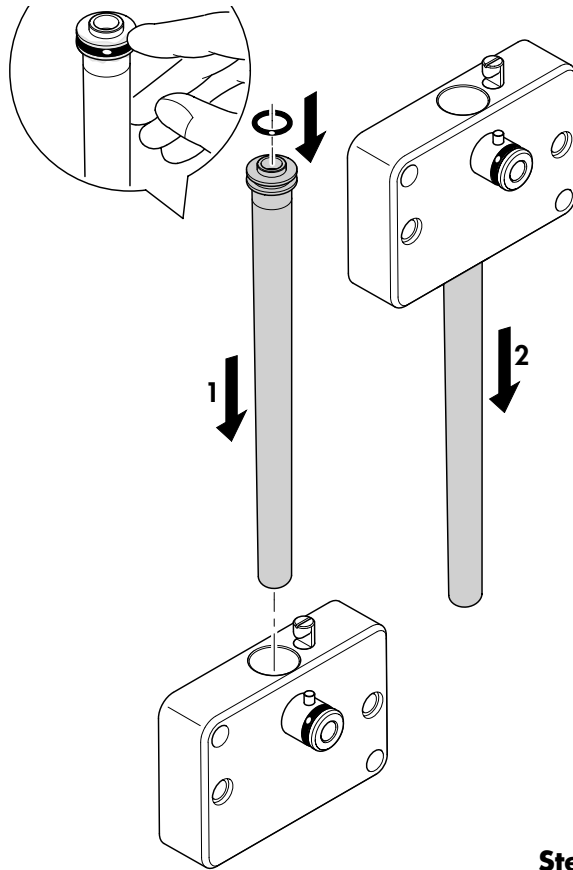
Во избежание поломки машины и неправильной ее работы НИКОГДА не включайте машину с поврежденными шестернями.

# 6

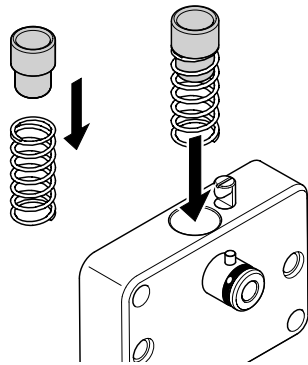
ISTRUZIONI PER L'USO  
 INSTRUCTIONS FOR USE  
 INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
 BETRIEBSANLEITUNG  
 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



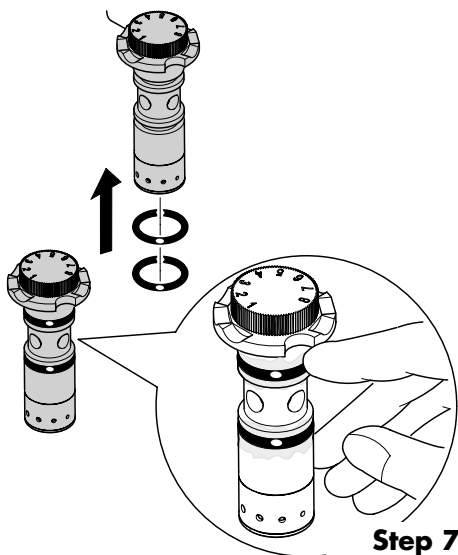
**Step 4**



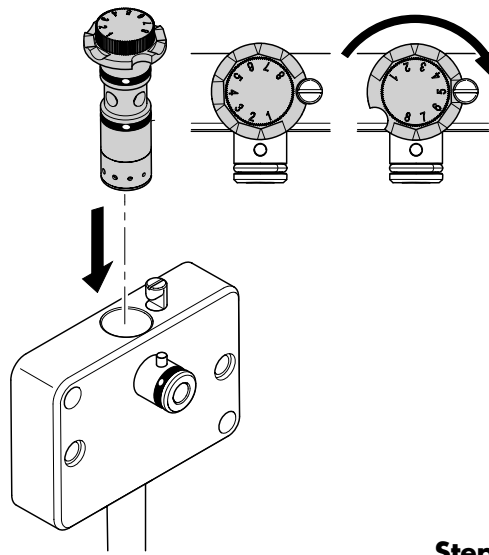
**Step 5**



**Step 6**



**Step 7**



**Step 8**

## I

**Step 4**  
 Montare l'O-ring sull'attacco presente sul coperchio pompa e lubrificarlo.

**Step 5**  
 Montare l'O-ring sul tubo di aspirazione e lubrificarlo. Inserire il tubo di aspirazione nel coperchio pompa dall'alto e posizionarlo tirandolo verso il basso.

**Step 6**  
 Inserire la valvola di by-pass nella molla. Inserire valvola e molla all'interno del coperchio pompa.

**Step 7**  
 Montare i due O-ring sul regolatore overrun e lubrificarli.

**Step 8**  
 Inserire il regolatore overrun completo nel coperchio pompa facendolo ruotare leggermente.

Far corrispondere la cava del regolatore con il perno del coperchio pompa, come indicato in figura. Premere e ruotare bloccandolo in una delle 8 posizioni disponibili (consultare il paragrafo "Regolazione Overrun").

**UK**
**Step 4**

Install the O-ring on the pump cover connection and lubricate it.

**Step 5**

Install the O-ring on the suction pipe and lubricate it.

Insert the suction pipe into the pump cover from the top and fit it in place by pulling it down.

**Step 6**

Insert the by-pass valve in the spring. Insert both the valve and the spring in the pump cover.

**Step 7**

Install the two O-rings in the overrun regulator and lubricate them.

**Step 8**

Insert the complete overrun regulator in the pump cover, slightly rotating it.

Match the regulator slot with the pump cover pin, as shown in the figure.

Press and rotate, locking it in one of the eight positions available (see paragraph "Overrun Adjustment").

**F**
**Step 4**

Monter le joint torique présent sur le couvercle de la pompe et le lubrifier.

**Step 5**

Monter le joint torique sur le tuyau d'aspiration et le lubrifier.

Insérer le tuyau d'aspiration dans le couvercle de la pompe par le haut et le positionner en le tirant vers le bas.

**Step 6**

Insérer la soupape de by-pass dans le ressort. Insérer la soupape et le ressort dans le couvercle de la pompe.

**Step 7**

Monter les deux joints toriques sur le régulateur d'overrun et les lubrifier.

**Step 8**

Insérer le régulateur d'overrun complet dans le couvercle de la pompe en le tournant légèrement.

Faire correspondre la cavité du régulateur avec le pivot du couvercle de la pompe, comme indiqué sur la figure.

Appuyer et tourner en le bloquant dans l'une des huit positions disponibles (consulter le paragraphe "Régulation de l'Overrun").

**D**
**Step 4**

Die O-Ring Dichtung auf den auf dem Pumpendeckel vorhandenen Anschluss anbringen und schmieren.

**Step 5**

Die O-Ring Dichtung auf das Ansaugrohr anbringen und schmieren. Das Ansaugrohr von oben in den Pumpendeckel einführen und positionieren, indem man es nach unten zieht.

**Step 6**

Das By-Pass-Ventil in die Feder einführen. Das Ventil und die Feder innerhalb des Pumpendeckels einführen.

**Step 7**

Zwei O-Ring Dichtungen in den Overrun-Regler anbringen und schmieren.

**Step 8**

Den kompletten Overrun-Regler durch leichtes Drehen in den Pumpendeckel einführen.

Die Nut des Reglers mit dem Bolzen des Pumpendeckels in Übereinstimmung bringen, wie es in der Abbildung dargestellt ist.

Unter Drücken drehen und diesen in einer der 8 Positionen blockieren (siehe Abschnitt „Overrun-Einstellung“).

**RU**
**Этап 4**

Установите уплотнительное кольцо на соединении крышки насоса и смажьте его.

**Этап 5**

Установите уплотнительное кольцо на всасывающую трубу и смажьте его. Вставьте всасывающую трубу в крышку насоса в верхней части и установите ее на место, вытянув ее вниз.

**Этап 6**

Вставьте перепускной клапан в пружину. Вставьте клапан и пружину в крышку насоса.

**Этап 7**

Установите два уплотнительных кольца в регулятор взбитости и смажьте их.

**Этап 8**

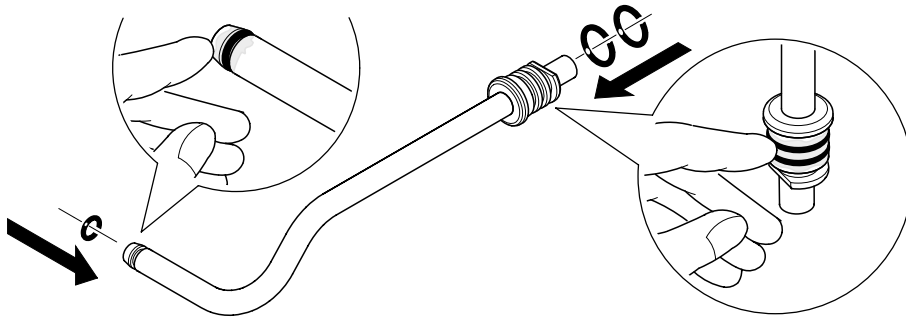
Вставьте сам регулятор взбитости в крышку насоса, слегка повернув его.

Совместите паз регулятора со штифтом крышки насоса, как показано на рисунке.

Нажмите и поверните, зафиксировав его в одном из восьми доступных положений (см. пункт "Регулирование взбитости").

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



**Step 9**

## Step 9

Montare gli O-ring sul tubo di compressione e lubrificarli.

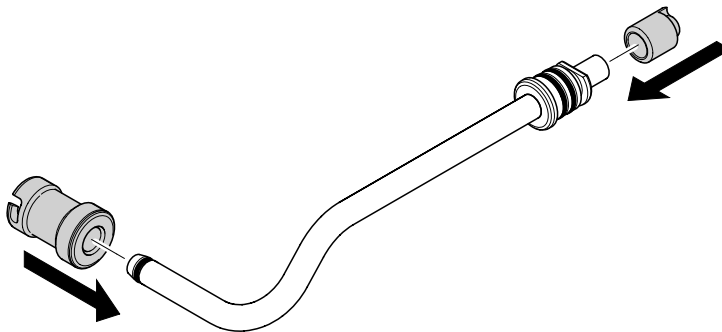
## Step 10

Montare la valvola di non ritorno, senza lubrificare, e inserire l'attacco a baionetta.

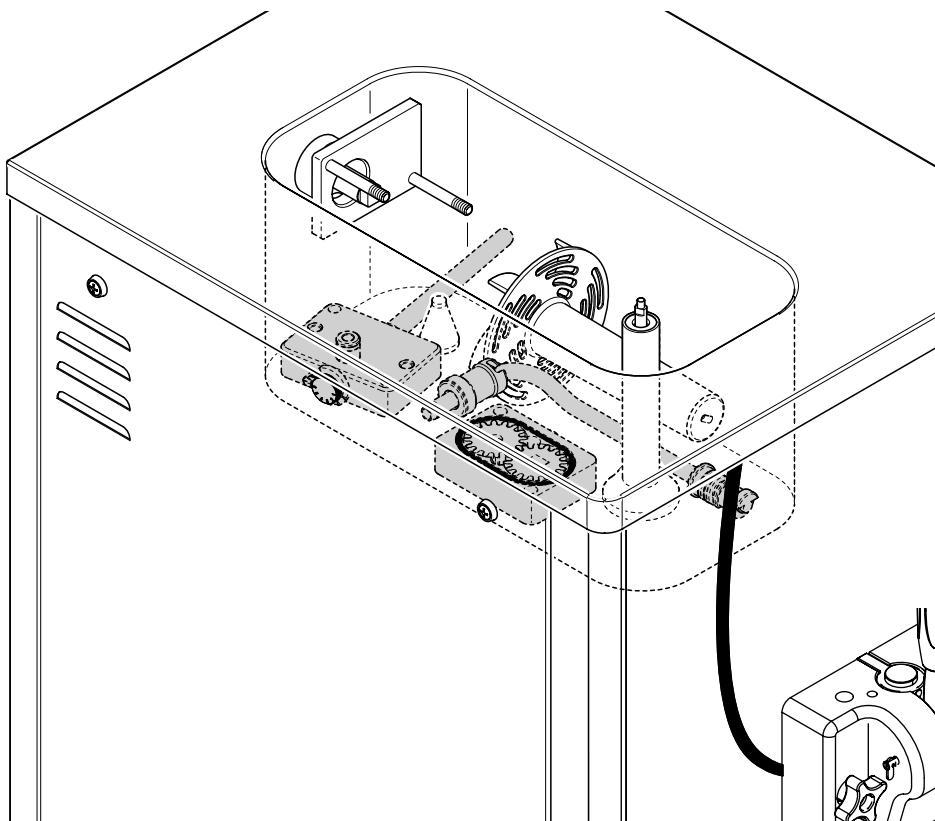
## Step 11

Sistemare i componenti della pompa sul fondo della vasca per la sanitizzazione, come rappresentato sulla figura:

- corpo pompa completo di ingranaggi;
- tubo di compressione;
- coperchio pompa completo di tubo di aspirazione.



**Step 10**



**Step 11**

**UK**
**Step 9**

Install the O-rings on the compression pipe and lubricate them.

**Step 10**

Install the non-return valve, without lubricating, and insert the bayonet joint.

**Step 11**

Place the pump components on the hopper bottom for the sanitization, as shown in the figure:

- pump body complete with gears;
- compression pipe;
- pump cover complete with suction pipe.

**F**
**Step 9**

Monter les joints toriques sur le tuyau de compression et les lubrifier.

**Step 10**

Monter la soupape anti-retour, sans lubrifier, et insérer le joint à baïonnette.

**Step 11**

Disposer les composants de la pompe au fond de la cuve pour la désinfection, comme représenté sur la figure:

- corps de la pompe avec les engrenages;
- tuyau de compression;
- couvercle pompe avec le tuyau d'aspiration.

**D**
**Step 9**

Die O-Ring Dichtungen auf das Druckrohr anbringen und schmieren.

**Step 10**

Das Rückschlagventil anbringen ohne es zu schmieren, und den Bajonettverschluss einführen.

**Step 11**

Die Komponenten der Pumpe - wie in der Abbildung dargestellt - für die Hygienisierung auf den Wannensboden legen:

- Pumpenkörper komplett mit Zahnrädern;
- Druckrohr;
- Pumpendeckel komplett mit Ansaugrohr.

**RU**
**Этап 9**

Установите уплотнительные кольца на компрессорную трубу и смажьте их.

**Этап 10**

Установите обратный клапан, без смазки, и вставьте штыковой замок.

**Этап 11**

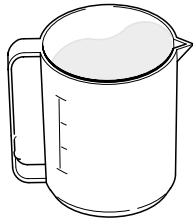
Поместите компоненты насоса на дно бункера для дезинфекции, как показано на рисунке:

- корпус насоса с шестернями;
- компрессорная труба;
- крышка насоса с всасывающей трубой.

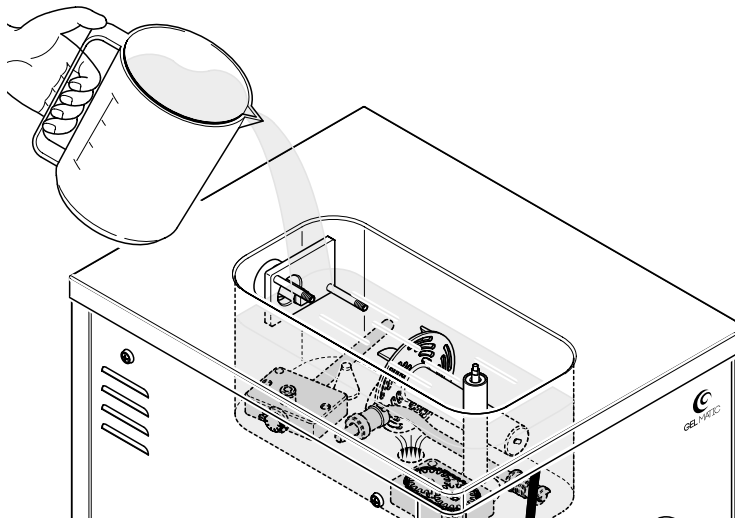
# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
 INSTRUCTIONS FOR USE  
 INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
 BETRIEBSANLEITUNG  
 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

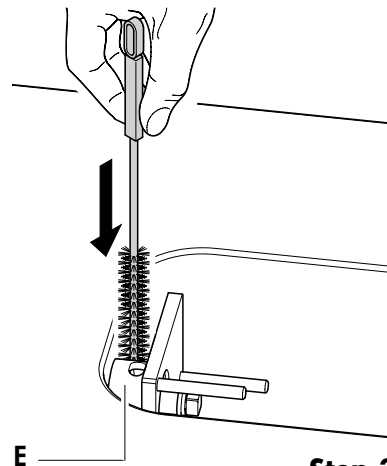
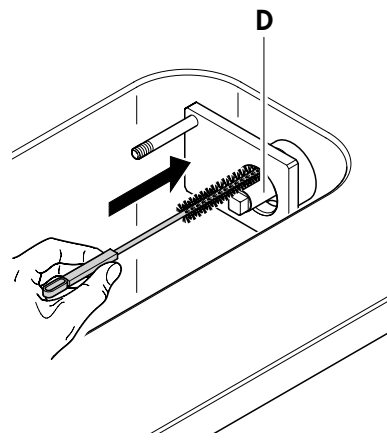
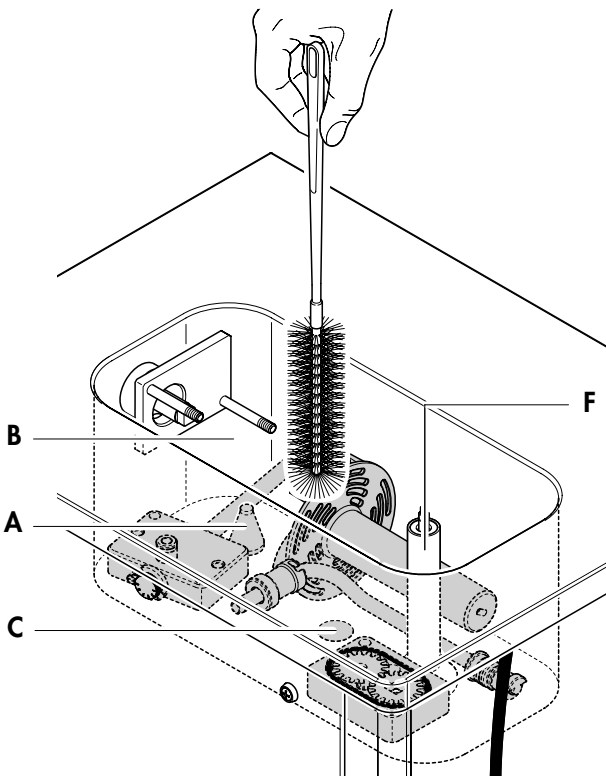
## SANITIZING SOLUTION



Step 1



Step 2



Step 3

## SANITIZZAZIONE

Per garantire una buona manutenzione ordinaria e rispettare le norme igieniche vigenti in ciascuna nazione o stato federale, è indispensabile effettuare quotidianamente o secondo la frequenza prevista dalle normative locali la sanitizzazione di tutti gli organi a contatto con la miscela di gelato e verificare che il personale mantenga la macchina sempre ben pulita.



### NOTA

La procedura di sanitizzazione deve essere preceduta da quella di lavaggio (si veda il paragrafo "Lavaggio" contenuto nel presente manuale) ed eseguita appena prima di avviare una macchina.



### NOTA

Assicurarsi di avere le mani ben pulite o di indossare guanti sterili prima di effettuare le seguenti operazioni.

### Step 1

Preparare una soluzione sanizzante (consultare il paragrafo "Soluzione sanizzante").



### NOTA

Seguire le istruzioni sopraindicate, dato che una soluzione troppo concentrata potrebbe danneggiare i componenti, mentre una soluzione poco concentrata non assicurerebbe una pulizia adeguata.

### Step 2

Spruzzare della soluzione sanizzante sul coperchio macchina, poi versare la restante soluzione sanizzante sui diversi pezzi precedentemente sistemati sul fondo della vasca di conservazione e far scorrere il liquido all'interno del cilindro di mantecazione.



### NOTA

Una volta sanitizzati i vari pezzi e la vasca, assicurarsi che le mani siano pulite prima di procedere alla fase successiva.

### Step 3

Mentre la soluzione passa nel cilindro, spazzolate per bene il sensore di livello "A" presente nella vasca, le pareti esposte "B" della vasca, il foro "C" di ingresso della miscela, i componenti della pompa, la zona intorno all'albero "D" e all'attacco pompa "E" e il mixer "F".

**UK**
**SANITIZATION**

To guarantee good routine maintenance and comply to current national or federal health regulations, you must clean all the organs coming into contact with the ice cream mix every day or according to the intervals set by the local regulations, and make sure that your staff always keep the machine really clean.


**NOTE**

Sanitization should be preceded by cleaning procedure (see paragraph "Cleaning" in this manual) and carried out just prior to start-up.


**NOTE**

Make sure your hands are well cleaned or wearing sterilized gloves before carrying out the following operations.

**Step 1**

Prepare a sanitizing solution, diluting (see paragraph "Sanitizing solution").


**NOTE**

Follow the above mentioned instructions, because a too high concentration may damage the components, whereas a too little concentration would not ensure a correct cleaning.

**Step 2**

Spray the machine cover with some sanitizing solution, then pour the remaining sanitizing solution on the various parts previously placed on the storage hopper bottom and let the liquid flow inside the freezing cylinder and the extension hose.


**NOTE**

Once the parts and the hopper are sanitized, make sure your hands are clean before proceeding to the next step.

**Step 3**

While the solution passes into the cylinder, brush the level sensor "A" in the hopper, the exposed walls "B" of the hopper, the hole "C" for the mix entry, the pump components, the area around the shaft "D" and the pump connection "E", and the mixer "F".

**F**
**DÉSINFECTION**

Pour assurer une bonne maintenance ordinaire et se conformer à la réglementation en matière de santé de chaque pays ou état fédéral, il est essentiel de désinfecter tous les jours, ou selon la fréquence demandée par la réglementation locale, tous les composants en contact avec le mélange de glace et s'assurer que le personnel maintienne la machine toujours propre.


**NOTE**

La désinfection doit être précédée par la procédure de nettoyage (voir paragraphe "Nettoyage" dans le présent manuel) et exécutée just avant la mise en marche.


**NOTE**

S'assurer d'avoir les mains bien propres ou de porter des gants stérilisés avant d'effectuer les opérations suivantes.

**Step 1**

Préparer une solution désinfectante (consulter le paragraphe "Solution désinfectante").


**NOTE**

Suivez les instructions susmentionnées, parce qu'une solution trop concentré pourrait endommager les composants, tandis qu'une solution trop peu concentrée n'assurerait pas un nettoyage adéquat.

**Step 2**

Vaporiser de la solution désinfectante sur le couvercle de la machine, ensuite verser la solution désinfectante restante sur les pièces que vous avez mises au fond de la cuve de conservation, et faire couler le liquide à l'intérieur du cylindre de foisonnement et du tuyau de rallonge.


**NOTE**

Après avoir désinfecté les pièces et la cuve, vérifier que vos mains sont propres avant de procéder à la phase suivante.

**Step 3**

Pendant que la solution passe dans le cylindre, brosser bien le capteur de niveau «A» situé dans la cuve, les parois exposés «B» de la cuve, le trou «C» d'entrée du mélange, les composants de la pompe, la zone autour de l'arbre «D» et du raccord de la pompe «E», et le mixeur «F».

**D**
**HYGIENISIERUNG**

Um eine gute ordentliche Wartung zu gewährleisten und die geltende Hygienevorschriften von jedem Land oder Bundesland zu beachten, ist es unerlässlich, täglich oder nach der von lokalen Vorschriften erforderten Häufigkeit die Hygienisierung von allen Teilen in Kontakt mit der Eismischung durchzuführen und sicherzustellen, dass das Personal die Maschine immer sauber hält.


**HINWEIS**

Der Prozedur der Hygienisierung soll die des Waschens vorangehen (siehe den in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Abschnitt "Waschen"), und sie soll kurz vor dem Starten der Maschine durchgeführt werden.


**HINWEIS**

Bevor die folgenden Schritte ausgeführt werden, darauf achten, dass die Hände gut gereinigt sind, oder sterile Handschuhe benutzen.

**Step 1**

Eine Hygienisierungslösung vorbereiten (siehe Abschnitt „Hygienisierungslösung“).


**HINWEIS**

Den obengenannten Vorschriften folgen, da eine zu konzentrierte Lösung die Komponente beschädigen kann, während eine zu wenig konzentrierte Lösung die ausreichende Reinigung nicht garantieren kann.

**Step 2**

Den Wannendeckel mit der Hygienisierungslösung besprühen und den Rest der Hygienisierungslösung auf die verschiedenen, zuvor auf den Boden der Konservierungswanne gelegten Teile schütten und die Flüssigkeit in den Produktionszylinder fließen lassen.


**HINWEIS**

Nach der Hygienisierung der verschiedenen Teile und der Wanne vor dem Übergehen zur nächsten Phase sicherstellen, dass die Hände perfekt sauber sind.

**Step 3**

Während die Lösung durch den Zylinder fließt, den Niveausensor "A" in der Wanne, die Wannennwände "B", die Einlauföffnung für die Mischung "C", die Pumpenkomponenten, den Bereich um die Welle "D" und den Pumpenanschluss "E" und den Mixer "F" gründlich abbürsten.

**RU**
**САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА**

Чтобы гарантировать правильное регламентное техобслуживание и соответствовать текущим национальным или федеральным санитарным нормам, Вы должны очищать все компоненты, входящие в контакт со смесью мороженого каждый день или согласно интервалам, установленным местными постановлениями, и быть уверенным, что Ваши сотрудники всегда поддерживают чистоту машины.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

Процедура санитарной обработки должна быть проведена до процедуры очистки (см. раздел "Очистка" в данном руководстве), и выполнена обязательно до запуска.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

Удостоверьтесь, что Ваши руки тщательно вымыты или наденьте стерильные перчатки, перед тем, как выполнить следующие операции.

**Этап 1**

Подготовьте раствор для санитарной обработки, растворив компоненты (см. раздел "Раствор для санитарной обработки").


**ПРИМЕЧАНИЕ**

Следуйте вышеупомянутым инструкциям, так как слишком высокая концентрация может повредить детали, тогда как слишком малая концентрация не гарантирует достаточную степень очистки.

**Этап 2**

Опрыскайте крышку фризера раствором для санитарной обработки, затем вылейте оставшийся раствор на разные детали, ранее помещенные на дно бункера, и позвольте жидкости пройти через морозильный цилиндр.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

Как только детали и бункер обработаны, прежде чем приступить к следующему шагу, удостоверьтесь, что Ваши руки чисты.

**Этап 3**

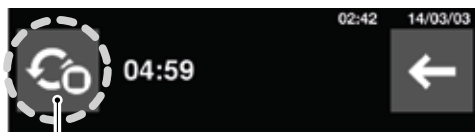
В то время как раствор проходит в цилиндр, очистите датчик уровня "A" в бункере, соответствующие стенки "B" бункера, отверстие "C" для подачи смеси, детали насоса, область вокруг вала "D" и соединение насоса "E" и миксер "F".

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
 INSTRUCTIONS FOR USE  
 INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
 BETRIEBSANLEITUNG  
 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Avvio lavaggio  
 Start washing  
 Démarrage nettoyage  
 Start Waschprogramm  
 Начать промывку



Stop lavaggio  
 Stop washing  
 Arrête nettoyage  
 Stop Waschprogramm  
 Остановить промывку

## Step 4

### Step 4

Selezionare LAVAGGIO e premere . Lasciare la macchina su LAVAGGIO per 5 minuti, al termine dei quali la macchina andrà automaticamente in modalità STOP. In questo modo si agiterà la soluzione sanizzante all'interno del cilindro.

### Step 5

Trascorsi 5 minuti, sistemare un secchio vuoto al di sotto del gruppo di erogazione e tirare la leva per far fuoriuscire tutta la soluzione.



### NOTA

Per facilitare la fuoriuscita della soluzione, assicurarsi che la macchina sia sistemata su un piano perfettamente orizzontale.

### Step 6

Montare il corpo pompa nel relativo attacco, prestando attenzione affinché l'ingranaggio motore risulti ben accoppiato con l'albero di sezione quadrata.

### Step 7

Montare il coperchio pompa e bloccare mediante i pomoli di serraggio.

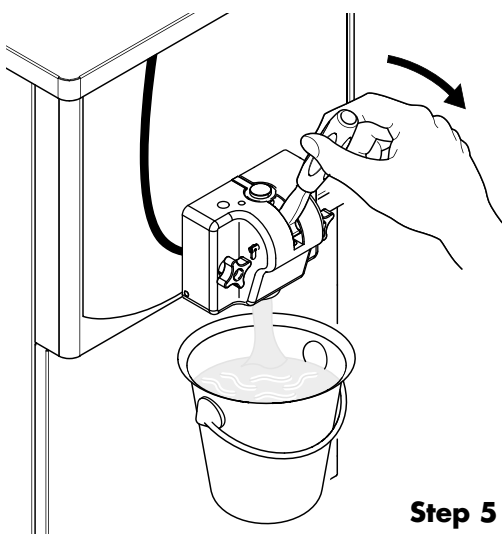
### Step 8

Montare il mixer sull'apposito albero di trasmissione.

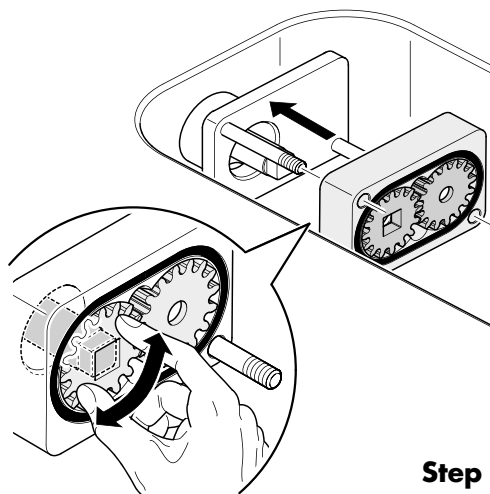


### NOTA

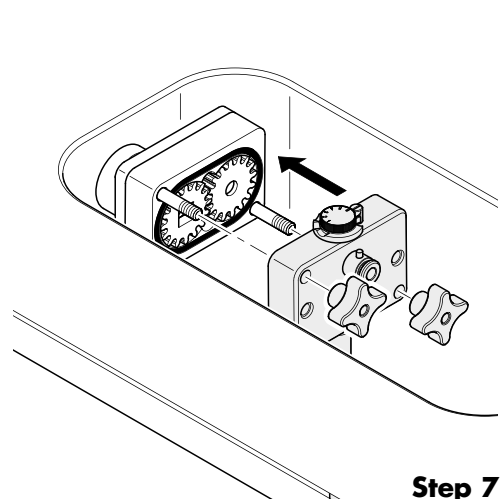
La modalità di CONSERVAZIONE non può essere utilizzata in sostituzione della corretta procedura di LAVAGGIO e SANITIZZAZIONE, la cui frequenza è stabilita in base alle norme igieniche vigenti in ciascuna nazione o stato federale.



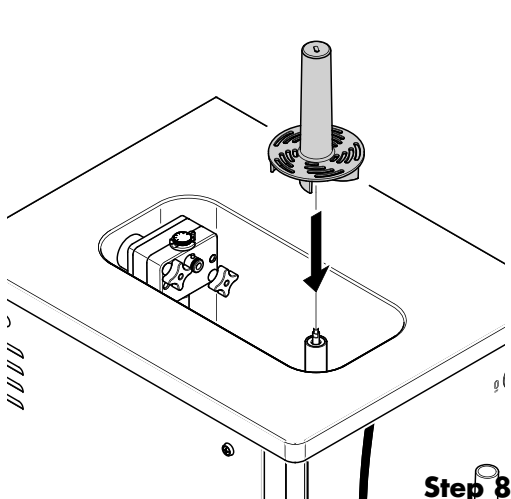
Step 5



Step 6




Step 7



Step 8



**UK**
**Step 4**

Select WASH and press icon . Leave the machine on WASH for 5 minutes, after which the machine will automatically switch to STOP. In this way, the sanitizing solution will be stirred within the cylinder.

**Step 5**

After about 5 minutes, place an empty bucket under the dispensing door and pull the lever to release all of the solution.


**NOTE**

To facilitate the release of the solution, make sure that the machine is placed on a perfectly horizontal surface.

**Step 6**

Mount the pump on its connection, taking care that the drive gear is well coupled with the squared shaft.

**Step 7**

Install the pump lid and lock by means of tightening knobs.


**Step 8**

Place the mixer on the specific drive shaft.


**NOTE**

STORAGE mode is not to be used in lieu of proper CLEANING and SANITIZING procedures, according to the intervals set by the current national or federal health regulations.

**F**
**Step 4**

Sélectionner la fonction NETTOYAGE et appuyer sur l'icône . Laisser la machine sur NETTOYAGE pendant 5 minutes, après desquels la machine se mettra automatiquement sur STOP. De cette façon la solution désinfectante sera agitée à l'intérieur du cylindre.

**Step 5**

Quand 5 minutes sont passée, mettre un seau vide sous le groupe de distribution, et tirer le levier pour faire sortir toute la solution.


**NOTE**

Pour faciliter la sortie de la solution, vérifier que la machine est installée sur une surface parfaitement horizontale.

**Step 6**

Monter le corps de la pompe dans le raccord correspondant, en faisant attention à ce que l'engrenage moteur soit bien couplé avec l'arbre de section carrée.

**Step 7**

Monter le couvercle de la pompe, et bloquer avec les écrous de serrage.


**Step 8**

Monter le mixeur sur l'arbre de transmission prévu.


**NOTE**

La modalité de CONSERVATION ne peut pas être utilisée à la place des procédures de NETTOYAGE et de DÉSINFECTION, selon la fréquence demandée par la réglementation en matière de santé de chaque pays ou état fédéral.

**D**
**Step 4**

WASCHEN wählen und das Symbol drücken . Die Maschine für 5 Minuten auf WASCHEN lassen, danach stellt sich die Maschine automatisch auf STOPP um. So wird die Hygienisierungsflüssigkeit im Zylinder gerührt.

**Step 5**

Nach einer 5 Minuten einen leeren Kübel unter der Ausgabereinheit positionieren und den Hebel betätigen, um die ganze Flüssigkeit abfließen zu lassen.


**HINWEIS**

Zur Erleichterung des Abfließens der Lösung sicherstellen, dass die Maschine auf einer perfekt waagerechten Fläche steht.

**Step 6**

Den Pumpenkörper am entsprechenden Anschluss anbringen und dabei darauf achten, dass das Antriebszahnrad richtig mit der Vierkantwelle gekoppelt ist.

**Step 7**

Den Pumpendeckel montieren und mit den Befestigungsknopfen fixieren.


**Step 8**

Den Mixer auf der entsprechenden Antriebswelle anbringen.


**HINWEIS**

Die Betriebsart "KONSERVIERUNG" kann nicht anstelle der korrekten Prozedur des WASCHENS und der HYGIENISIERUNG verwendet werden, deren Frequenz auf der Basis der in jedem Land oder Bundesstaat geltenden Hygienevorschriften festgelegt wird.

**RU**
**Этап 4**

Выберите WASH и нажмите значок . Оставьте машину работающей в режиме WASH на 5 минут, после чего машина автоматически переключится в режим STOP. Таким образом дезинфицирующий раствор будет перемешан внутри цилиндра.

**Этап 5**

По прошествии 5 минут, поместите пустое ведро под блок подачи и нажмите на рычаг для того, чтобы слить раствор.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

Чтобы облегчить выход раствора, убедитесь, что машина установлена на ровной горизонтальной поверхности.

**Этап 6**

Установите насос в место его соединения, убедившись, что, ведущая шестерня надлежащим образом соединена с квадратным валом.

**Этап 7**

Установите крышку насоса и зафиксируйте с помощью баблдашников.

**Этап 8**

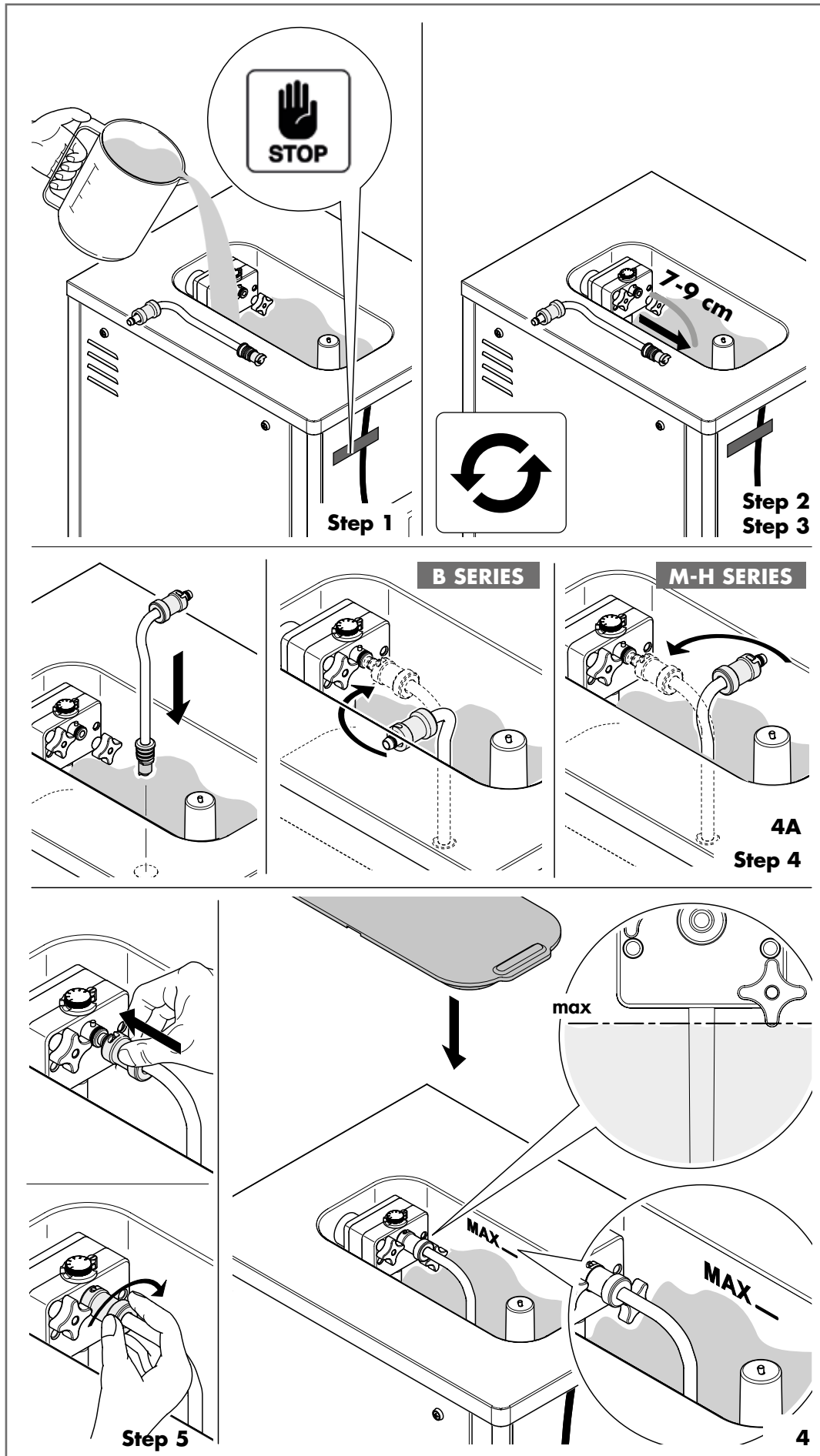
Поместите миксер на соответствующий приводной вал.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

Режим хранения не должен быть использован вместо надлежащей очистки и процедур санитарной обработки, согласно интервалам, установленным текущими национальными или федеральными санитарными нормами.

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



## CARICAMENTO DEL PRODOTTO



### NOTA

Quando si carica la macchina, utilizzare solo della miscela appena preparata. Assicurarsi di utilizzare attrezzi sterili.



### NOTA

Assicurarsi di avere le mani ben pulite o di indossare guanti sterili prima di effettuare le seguenti operazioni.

### Step 1

Assicurarsi che la macchina sia su STOP. Appoggiare il tubo di compressione premontato sopra la macchina e versare la miscela nella vasca di conservazione. Attendere che la miscela scesa nel cilindro.



### NOTA

Il livello della miscela non deve mai superare l'indicazione MAX presente sulla vasca e comunque non deve mai raggiungere i fori di aspirazione dell'aria, come indicato sulla figura (4).

### Step 2

Per controllare la portata della pompa, attivarla tramite il touch screen.

### Step 3

Controllare che dal foro del coperchio esca la giusta quantità di prodotto. La miscela deve uscire in modo continuo e costante, generando un getto di circa 7/9 centimetri.

### Step 4

Inserire il tubo di compressione nell'apposito foro all'interno della vasca come indicato in figura e ruotarlo di 90° verso la pompa.

Rispettare la posizione e il verso di rotazione del tubo di compressione così come indicato in figura (4A).

### Step 5

Inserire l'attacco a baionetta e ruotarlo in modo da fissare il tubo di compressione al corpo pompa.

### Sceita della miscela

La qualità del gelato dipende in gran parte dalla qualità della miscela utilizzata.

Per la preparazione e la conservazione della miscela, fare sempre riferimento alle indicazioni del fornitore del prodotto semilavorato senza modificare la ricetta e seguire i seguenti consigli:

- 1) Utilizzare solo miscele appositamente preparate per l'utilizzo nelle macchine a mantecazione espressa o, in alternativa, produrle voi stessi la miscela con ingredienti naturali di prima qualità.
- 2) La temperatura della miscela non deve superare i 10°C (50°F). Nelle macchine a pompa si raccomanda l'utilizzo di miscele fluide e

**UK**
**PRIMING THE MACHINE**

**NOTE**

When priming the machine, use only freshly prepared mix. Make sure all tools used are sterilized.


**NOTE**

Make sure your hands are well cleaned or wearing sterilized gloves before carrying out the following operations.

**Step 1**

Make sure the machine is on STOP. Place the pre-mounted compression pipe above the machine and pour the mixture into the storage hopper. Wait for the mixture to go down into the cylinder.


**NOTE**

The level of the mix must never exceed the MAX sign on the hopper and, in any case, it must not reach the air intake holes, as indicated in the figure (4).

**Step 2**

In order to control the pump flow, activate it by the touch screen.

**Step 3**

Check that the right quantity of product comes out of the delivery hole in the cover. The mix should flow smoothly and continuously, producing a 7-9 cm jet.

**Step 4**

Insert the compression pipe into the hole inside the hopper, as indicated in the figure, and turn it 90° counter-clockwise towards the pump. Respect the position and the rotation direction of the compression pipe, as indicated in the figure (4A).

**Step 5**

Insert the bayonet joint and rotate it to secure the compression pipe to the pump body.

**Mix choice**

The quality of the ice-cream depends greatly on the quality of the mix used.

See the product supplier's instructions and follow the advice below to prepare and preserve the mix:

- 1) use only specially prepared mix for use in machines express freezing machines or, alternatively, make your own mix with quality natural ingredients.
- 2) the mix temperature should not exceed 10°C (50°F).  
In the pump fed units, we suggest using a fluid, not too thick mix, without lumps or fruit pieces bigger than 0,5 mm<sup>2</sup>, that might

**F**
**CHARGEMENT DU PRODUIT**

**NOTE**

Quand on charge la machine, n'utiliser que du mélange que l'on vient de préparer. S'assurer d'utiliser des outils stérilisés.


**NOTE**

S'assurer d'avoir les mains bien propres ou de porter des gants stérilisés avant d'effectuer les opérations suivantes.

**Step 1**

Vérifier que la machine est mise sur STOP. Mettre le tuyau de compression pré-monté au-dessus de la machine, et verser le mélange dans la cuve de conservation. Attendre jusqu'à ce que le mélange soit descendu dans le cylindre.


**NOTE**

Le niveau du mélange ne doit jamais dépasser l'indication MAX présente sur la cuve, ni de toute façon atteindre les trous d'aspiration de l'air comme indiqué sur la figure (4).

**Step 2**

Pour contrôler le débit de la pompe, l'activer via l'écran tactile.

**Step 3**

Vérifier que la bonne quantité de produit sort du trou du couvercle. Le mélange doit sortir de manière continue et constante, en générant un flux d'environ 7/9 cm.

**Step 4**

Insérer le tuyau de compression dans le trou prévu à cet effet à l'intérieur de la cuve, comme indiqué sur la figure, et le faire tourner de 90° dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, vers la pompe. Respecter la position et le sens de rotation du tuyau de compression, comme indiqué sur la figure (4A).

**Step 5**

Insérer le raccord à baïonnette et le faire tourner de manière à fixer le tuyau de compression au corps de la pompe.

**Choix du mélange**

La qualité de la glace dépend en grande partie de la qualité du mélange utilisé. Pour les modalités de préparation et de conservation du mélange, toujours se reporter aux indications du fournisseur du produit, et se conformer aux prescriptions suivantes:

- 1) utiliser exclusivement des mélanges spécialement préparés pour l'utilisation n'utiliser que des mélanges spécialement préparés pour être employés dans les machines à foisonnement express, ou sinon vous pouvez aussi produire vous-même le mélange, avec des ingrédients naturels de première qualité.
- 2) la température du mélange ne doit pas dépasser les 10°C (50°F).  
Dans les machines à pompe, on

**D**
**EINFÜLLEN DES PRODUKS**

**HINWEIS**

Zum Befüllen der Maschine ausschließlich frisch zubereitete Mischung verwenden. Darauf achten, sterile Geräte zu gebrauchen.


**HINWEIS**

Bevor die folgenden Schritte ausgeführt werden, darauf achten, dass die Hände gut gereinigt sind, oder sterile Handschuhe benutzen.

**Step 1**

Sicherstellen, dass die Maschine auf STOPP gestellt ist. Das vormontierten Druckrohr über die Maschine legen und die Mischung in die Konservierungswanne eingießen. Warten, bis die Mischung ins Zylinder gelangen ist.


**NOTE**

Der Füllstand der Mischung darf die Markierung MAX auf der Wanne nie übersteigen und jedenfalls die Luftansaugöffnungen gemäß Angabe in Abbildung nie erreichen (4).

**Step 2**

Zur Kontrolle der Pumpleistung die Pumpe über den Touchscreen einschalten.

**Step 3**

Kontrollieren, dass aus der Öffnung im Deckel die richtige Produktmenge austritt. Die Mischung muss kontinuierlich und konstant mit einem Strahl von ca. 7/9 Zentimetern austreten.

**Step 4**

Das Druckrohr in das entsprechende Loch in der Wanne einführen, wie es in der Abbildung dargestellt ist, und um 90° zur Pumpe hin drehen. Die Position und die Drehrichtung des Druckrohrs beobachten, wie es in der Abbildung (4A) dargestellt ist.

**Step 5**

Den Bajonettverschluss einführen und so drehen, dass das Druckrohr am Pumpenkörper fixiert wird.

**Wahl der Mischung**

Die Qualität des Eises hängt weitgehend von der Qualität der verwendeten Mischung ab. Für die Zubereitung und die Konservierung der Mischung beachtet man die Anweisungen des Produktherstellers und befolgt die folgenden Ratschläge:

- 1) Nur speziell für den Gebrauch in Express-Softweismaschinen hergestellte Mischungen verwenden oder als Alternative können Sie die Mischung selbst mit natürlichen Zutaten erster Qualität zubereiten.
- 2) Die Temperatur der Mischung darf nie mehr als 10°C (50°F) betragen. Bei Maschinen mit Pumpe wird die Verwendung von flüssigen und nicht zähflüssigen Mischungen

**RU**
**ПОДГОТОВКА МАШИНЫ К ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**ПРИМЕЧАНИЕ**

При подготовке машины к эксплуатации используйте только свежеприготовленные смеси. Удостоверьтесь, что все используемые инструменты стерилизованы.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

Удостоверьтесь, что Ваши руки тщательно вымыты или наденьте стерильные перчатки, перед тем, как выполнить следующие операции.

**Этап 1**

Убедитесь, что машина находится в режиме STOP.

Установите предварительно собранную компрессорную трубу над машиной и залейте смесь в накопительный бункер. Подождите пока смесь попадет в цилиндр.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

Уровень смеси никогда не должен превышать уровень, отмеченный знаком «MAX» на бункере и, в любом случае, не должен достигать отверстия воздухозаборника, как показано на рисунке (4).

**Этап 2**

Чтобы контролировать производительность насоса, активируйте его с помощью сенсорного экрана.

**Этап 3**

Проверьте, чтобы необходимое количество продукта выходило из отверстия подачи в крышке. Смесь должна течь равномерно и непрерывно, образуя струю в 7-9 см.

**Этап 4**

Вставьте компрессорную трубу в отверстие внутри бункера, как показано на рисунке, и поверните ее на 90° против часовой стрелки по направлению к насосу.

Контролируйте положение и направление вращения компрессорной трубы, как показано на рисунке (4A).

**Этап 5**

Вставьте штыковой замок и поверните его для фиксации компрессорной трубы в корпусе насоса.

**Выбор смеси**

Качество мороженого очень сильно зависит от качества используемой смеси.

См. инструкции поставщика продукта и следуйте совету приведенному ниже, чтобы приготовить смесь и сохранить ее:

- 1) используйте только специально приготовленную смесь для использования в специальных замораживающих машинах или в качестве альтернативы, приготовьте свою

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
 INSTRUCTIONS FOR USE  
 INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
 BETRIEBSANLEITUNG  
 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



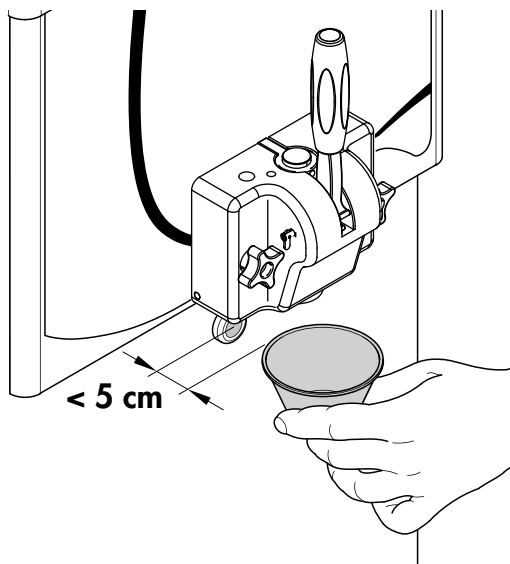
Temperatura vasca di conservazione  
 Storage hopper temperature  
 Température cuve de conservation  
 Temperatur Konservierungswanne  
 Температура бункера хранения



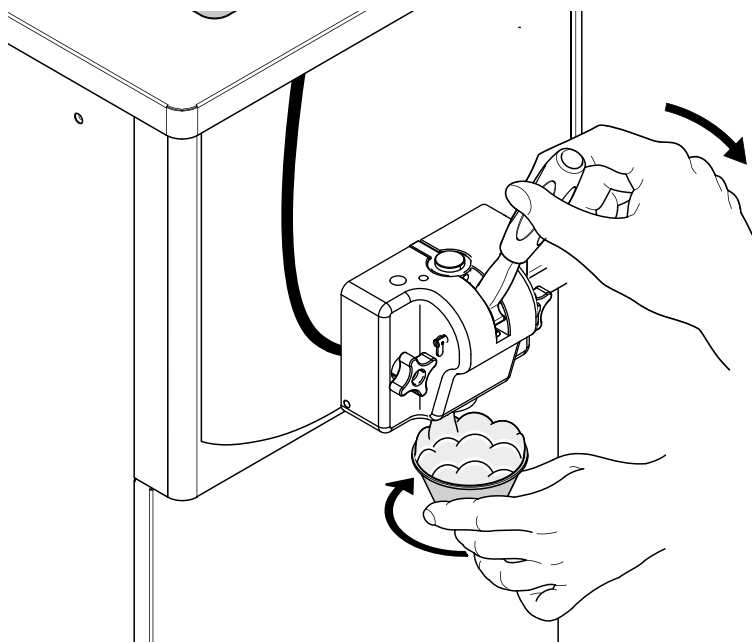
Conteggio porzione  
 Portion count  
 Compte portion  
 Portionenzähler  
 Количество порций

Stato avanzamento produzione gelato  
 Ice cream production progress  
 Progression production de la glace  
 Konsistenz Indikator  
 Процесс производства мороженого

5



Step 1



Step 2

poco dense, senza la presenza di grumoli o pezzi di frutta superiori a 0,5 mm<sup>2</sup>, al fine di evitare un cattivo funzionamento della macchina e l'eventuale danneggiamento dell'agitatore, dovuta al mancato caricamento del cilindro di manutenzione.

## PRODUZIONE

Impostare la macchina in modalità PRODUZIONE (5).

Nella suddetta modalità di funzionamento, la macchina produce il gelato e mantiene in maniera automatica una scorta costante all'interno del cilindro. La miscela liquida si conserva a una temperatura refrigerata nella vasca di conservazione. Quando il motore e il compressore si arrestano, la macchina è pronta per l'erogazione del gelato.

## EROGAZIONE GELATO

### Step 1

Posizionare la coppetta o il cono sotto il gruppo di erogazione, assicurandosi che la distanza dalla fotocellula non superi i 5 cm.

Per estrarre il prodotto è sufficiente abbassare la leva di erogazione. Non appena il prodotto comincia a uscire, si consiglia di muovere la coppetta o il cono in senso circolare, in modo da conferire al gelato la caratteristica forma conica. Al termine dell'erogazione della porzione desiderata, chiudere la leva e muovere la coppetta o il cono velocemente verso il basso per finire la porzione a punta.

### Step 2

Rispettare una certa regolarità nell'erogazione delle porzioni: ogni 15 secondi circa (BC EASY 1 PM) - 12 secondi circa (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - 10 secondi circa (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM), per porzioni da 75g. / 2,65 oz.

Se si oltrepassano i limiti di capacità produttiva indicati, la macchina potrebbe erogare gelato troppo molle, cioè non della giusta consistenza, oppure bloccarsi.

**UK**

cause the malfunction of the machine and break the beater, due to failed loading of the freezing cylinder.

**PRODUCTION**

Set the machine to PRODUCTION mode (5).

In the above mode of operation, the machine produces the ice cream and keeps in automatic a constant spare quantity inside the cylinder.

The liquid mix is kept at a refrigerated temperature in the storage hopper.

When the motor and the compressor stop, the machine is ready for the delivery of ice cream.

**DELIVERY OF THE ICE CREAM**
**Step 1**

Place the cup or the cone under the dispensing door, ensuring that the distance from the photocell does not exceed 5 cm.

To deliver the product, just lower the dispensing lever.

As soon as the product begins to exit, it is advisable to move the cup or the cone in a circular direction, so as to give the ice cream the characteristic conical shape.

After dispensing of the desired quantity, close the lever and move the cup or the cone quickly down to finish the tip of the shape.

**Step 2**

Try to be regular in the distribution of the product: about every 15 seconds (BC EASY 1 PM) - about every 12 seconds (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - about every 10 seconds (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM), for servings of 75g. / 2,65 oz.

If you exceed the specified capacity, the machine may deliver too soft ice cream, that is not of the right consistency, or it may stop.

**F**

conseille l'utilisation de mélanges fluides et peu visqueux, sans grumeaux ni pièces de fruits supérieurs à 0,5 mm<sup>2</sup>, afin d'éviter un mauvais fonctionnement de la machine ainsi que la cassure éventuelle de l'agitateur, due au non chargement du cylindre de foisonnement.

**PRODUCTION**

Programmer la machine en mode PRODUCTION (5).

Dans la modalité de fonctionnement susdite, la machine produit la glace et maintient de manière automatique une réserve constante à l'intérieur du cylindre. Le mélange liquide se conserve à une température réfrigérée dans la cuve de conservation. Quand le moteur et le compresseur s'arrêtent, la machine est prête pour la distribution de la glace.

**DISTRIBUTION DE LA GLACE**
**Step 1**

Positionner la coupelle ou le cornet sous le groupe de distribution, en vérifiant que la distance entre le cornet et la photocellule ne dépasse pas 5 cm.

Pour extraire le produit, il suffit de baisser le levier de distribution. Dès que le produit commence à sortir, nous vous conseillons de bouger la coupelle ou le cornet en sens circulaire, pour donner à la glace sa forme conique caractéristique. A la fin de la distribution de la portion désirée, fermer le levier et bouger rapidement la coupelle ou le cornet vers le bas pour finir la portion en pointe.

**Step 2**

Respecter une certaine régularité dans la distribution du produit: toutes les 15 secondes environ (BC EASY 1 PM) - les 12 secondes environ (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - les 10 secondes environ (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM), pour des portions de 75g. / 2,65 oz.

Si l'on dépasse les limites de capacité de production indiquées, la machine pourrait distribuer de la glace trop molle, n'ayant pas la bonne consistance, ou elle pourrait se bloquer.

**D**

empfohlen, die keine Klümpchen oder Fruchtstücke über 0,5 mm<sup>2</sup> enthalten, um Funktionsstörungen an der Maschine und eine eventuelle Beschädigung des Rührwerks, aufgrund der nichterfolgten Befüllung des Produktionszylinders zu verhindern.

**PRODUKTION**

Die machine auf die Betriebsart PRODUKTION stellen (5).

In der erwähnten Betriebsart stellt die Maschine das Eis her und hält automatisch einen konstanten Vorrat im Zylinder bereit. Die flüssige Mischung wird gekühlt in der Konservierungswanne aufbewahrt. Wenn der Motor und der Kompressor stillstehen, ist die Maschine für die Eisabgabe bereit.

**EISAUSGABE**
**Step 1**

Den Eisbecher oder die Eistüte unter die Ausgabereinheit halten und sicherstellen, dass der Abstand zur Lichtzelle nicht mehr als 5 cm beträgt.

Zum Ausdosieren des Produkts einfach den Ausgabehelb betätigen. Sobald das Produkt auszutreten beginnt wird empfohlen, den Eisbecher oder die Eistüte etwas im Kreis zu bewegen, um dem Eis seine charakteristische konische Form zu geben. Nach Ausgabe der gewünschten Portion den Hebel schließen und den Eisbecher oder die Eistüte schnell nach unten bewegen, damit die Portion mit einer Spitze endet.

**Step 2**

Eine gewisse Regelmäßigkeit bei der Produktausgabe einhalten: ca. alle 15 Sekunden (BC EASY 1 PM) - ca. alle 12 Sekunden (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - ca. alle 10 Sekunden (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM), für Portionen von. 75g. / 2,65 oz.

Bei Überschreitung der angegebenen Produktionskapazitätsgrenzen könnte die Maschine zu weiches Eis d.h. Eis mit ungewünschter Konsistenz ausgeben, oder stoppen.

**RU**

собственную смесь, используя качественные природные компоненты.

2) температура смеси не должна превышать 10°C (50°F).

В аппаратах с гравитационной системой подачи, мы предлагаем использовать жидкую, не слишком густую смесь, без комков или фруктовых кусочков больше 3 мм<sup>2</sup>, которые могут вызвать сбой в работе машины и сломать взбиватель из-за неудачной загрузки морозильного цилиндра.

**ПРОИЗВОДСТВО**

Установите машину в режим "PRODUCTION" (5).

В вышеупомянутом режиме работы машина производит мороженое и автоматически поддерживает постоянный запас его в цилиндре.

Жидкая смесь хранится в бункере хранения при охлажденных температурах.

Когда двигатель и компрессор останавливаются, машина готова для подачи мороженого.

**ПОДАЧА МОРОЖЕНОГО**
**Этап 1**

Поместите стаканчик или рожок под блок подачи.

Чтобы подать продукт, просто нажмите вниз распределяющий рычаг.

Как только продукт начнет выходить, желательно перемещать стаканчик или рожок вокруг своей оси, чтобы придать мороженому характерную коническую форму. После распределения желаемого количества поднимите рычаг и переместите стаканчик или рожок очень быстро вниз, чтобы придать форму кончику.

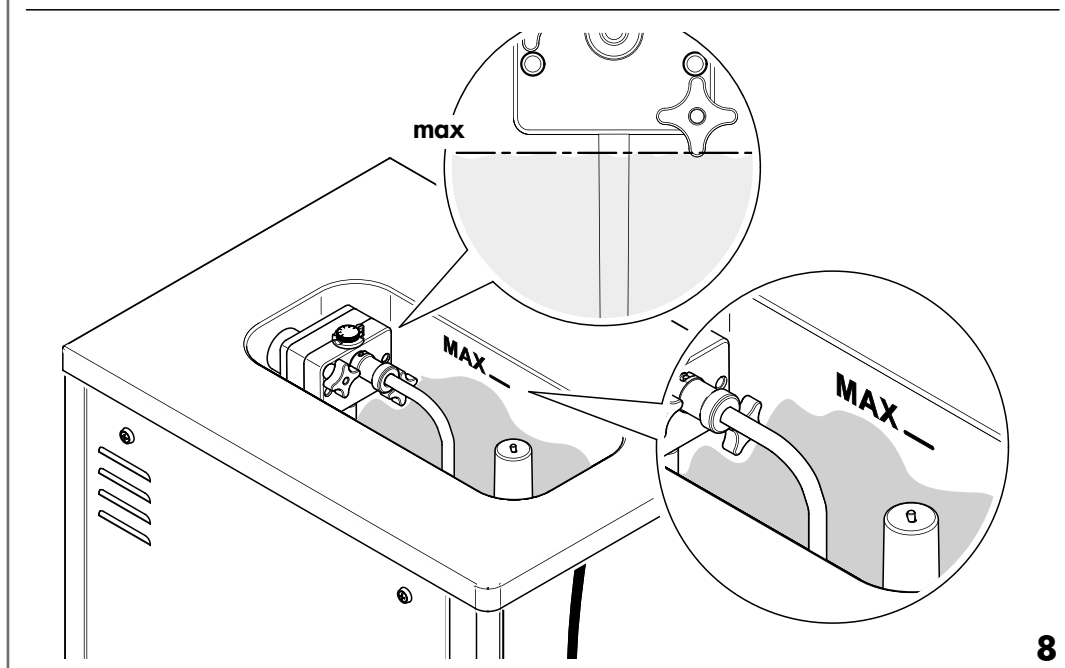
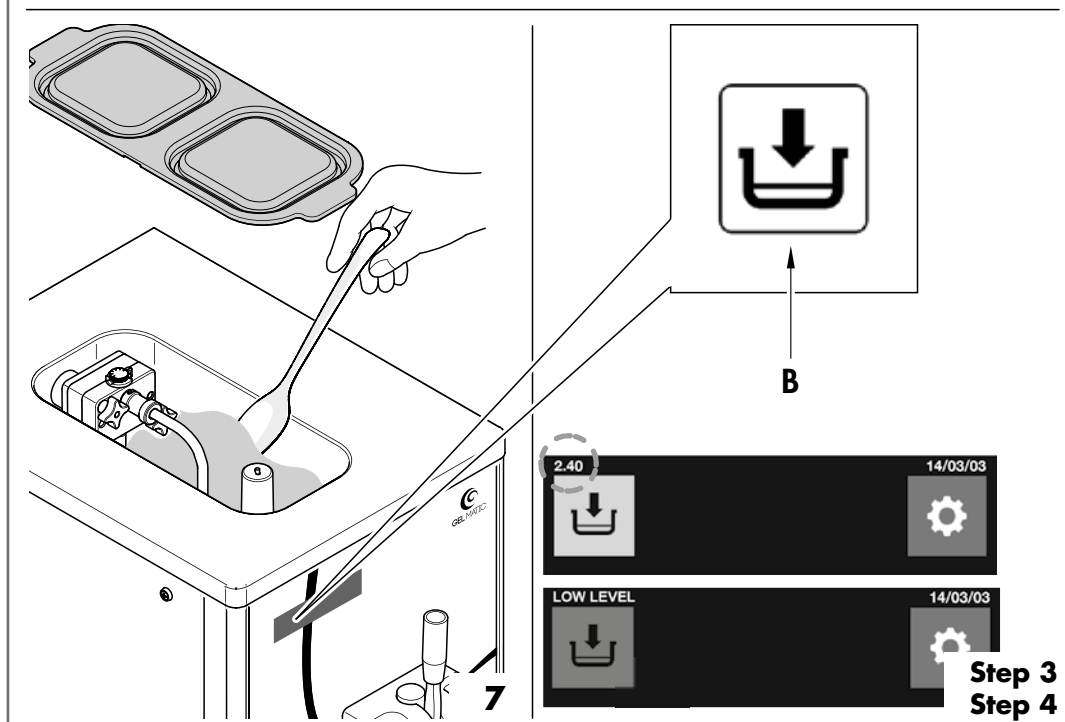
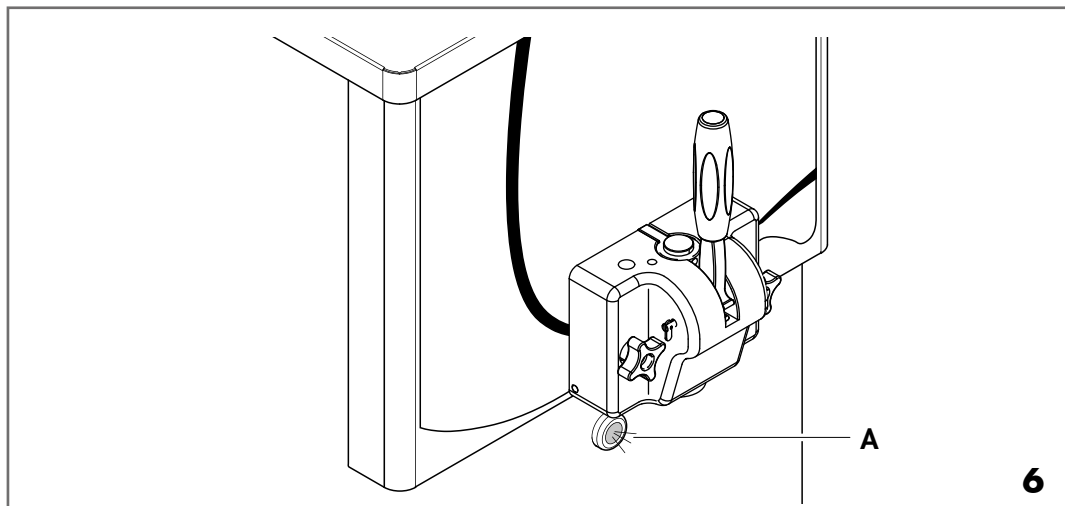
**Этап 2**

При распределении продукта старайтесь действовать равномерно: примерно каждые 15 секунд (BC EASY 1 PM) - примерно каждые 12 секунд (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - примерно каждые 10 секунд (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM), для порций по 75г. / 2,65 унций.

Если Вы превышаете указанный объем, машина может выдать слишком мягкое мороженое, которое не будет иметь правильную консистенцию, или процесс может остановиться совсем.

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



## I

**ATTENZIONE**  
Assicurarsi che la fotocellula "A" (6) sia pulita. Non posizionare di fronte alla fotocellula oggetti riflettenti, come specchi, vetri o altre fotocellule.

**ATTENZIONE**  
Ad eccezione delle operazioni di lavaggio, la macchina non deve MAI essere fatta funzionare con la presenza di acqua all'interno della vasca di conservazione. Il congelamento dell'acqua all'interno del cilindro causa la rottura dell'agitatore e il danneggiamento del sistema di trasmissione.

**NOTA**  
Per le macchine NON dotate di mixer, mescolare periodicamente durante la giornata la miscela, utilizzando una spatola in gomma (7), in modo da mantenere una temperatura uniforme all'interno della vasca ed evitare l'eventuale deposito di ghiaccio e la separazione degli ingredienti, specialmente dopo lunghi periodi di inattività. Si consiglia di ripetere l'operazione ogni 30 minuti.

**Step 3**  
Qualora la consistenza del gelato non soddisfi le vostre esigenze, consultare il paragrafo "Regolazione consistenza del gelato". Si consiglia di valutare la consistenza dopo aver erogato almeno 10 porzioni.


**Step 4**  
Durante l'utilizzo, un'icona di avviso gialla (B) sul display del touch screen, accompagnata da un countdown, segnalerà che il prodotto nella vasca è sotto il livello minimo. Al termine del countdown, durante il quale è necessario aggiungere il prodotto nella vasca, l'icona (B) diventerà rossa ed impedirà il funzionamento della macchina al fine di evitare il danneggiamento dei componenti. Se l'utente cambia modalità e rilesce subito la modalità PRODUZIONE, l'icona diventerà rossa immediatamente.


**NOTA**  
In caso di livello basso, viene emesso un segnale acustico ogni 30 secondi; quando l'icona di livello basso diventa rossa, viene emesso un segnale acustico prolungato. In presenza di qualsiasi altro allarme, vengono emessi tre segnali acustici veloci.


**NOTA**  
Se la macchina è in modalità STOP con livello vasca basso da più di 5 minuti, l'E.CO.S. va in standby.

**NOTA**  
Il livello della miscela non deve mai superare l'indicazione MAX presente sulla vasca e comunque non deve mai raggiungere il foro di aspirazione dell'aria, come indicato sulla figura (8).

**UK**


 **WARNING**  
 Make sure the photocell "A" (6) is clean. Do not place any reflective objects in front of the photocell, such as mirrors, glasses or other photocells.


 **WARNING**  
 NEVER operate the machine if there is water in the storage hopper, with the exception of the washing operations. In fact, water freezing inside cylinder might break the beater and damage the transmission unit.


 **NOTE**  
 For machines WITHOUT mixer, stir the mixture periodically during the day, using a rubber spatula (7), so as to maintain a uniform temperature inside the hopper and to avoid any deposit of ice and the separation of ingredients, especially after long periods without dispensing. It is recommended to repeat the operation every 30 minutes.

**Step 3**  
 If the consistency of ice cream does not meet your needs, see paragraph "Adjusting the consistency of the ice cream". It is recommended to evaluate the consistency after delivering at least 10 portions.


**Step 4**  
 When in use, a yellow warning icon (B) on the touch screen display will indicate that the product in the hopper is below the minimum level. At the end of the countdown, during which you must add the product into the hopper, the icon (B) will turn red and will prevent the machine operation in order to avoid damaging the components. If the user changes mode and suddenly selects PRODUCTION mode again, the icon will turn red immediately.


 **NOTE**  
 In case of low level, a warning tone is emitted every 30 seconds; when the low level icon gets red, an extended sound is made. In the presence of any other alarm, three fast tones are emitted.


 **NOTE**  
 If the machine remains on STOP mode with low hopper level for more than 5 minutes, the E.CO.S. switches to standby.

 **NOTE**  
 The level of the mix must never exceed the MAX sign on the hopper and, in any case, it must not reach the air intake hole, as indicated in the figure (8).

**F**


 **ATTENTION**  
 S'assurer que la photocellule «A» (10) soit bien propre. Ne pas positionner en face de la cellule photoélectrique aucun objet réfléchissant, tel que les miroirs, les vitres ou d'autres cellules photoélectriques.


 **ATTENTION**  
 Sauf durant les opérations de nettoyage, la machine ne doit JAMAIS fonctionner avec de l'eau à l'intérieur de la cuve de conservation. La congélation de l'eau à l'intérieur du cylindre pourrait en effet provoquer la rupture de l'agitateur et endommager le système de transmission.


 **NOTE**  
 Pour les machines SANS mixeur, mélanger le produit périodiquement pendant la journée, en utilisant une spatule en caoutchouc (7), de façon à maintenir une température uniforme à l'intérieur de la cuve et à éviter le dépôt éventuel de glace et la séparation des ingrédients, surtout après de longues périodes d'inactivité. Il est conseillé de répéter l'opération toutes les 30 minutes.

**Step 3**  
 Si la consistance de la glace ne satisfait pas vos exigences, consultez le paragraphe «Réglage de la consistance de la glace». On recommande d'évaluer la consistance après avoir distribué au moins 10 portions.


**Step 4**  
 Pendant l'utilisation, une icône jaune d'avertissement (B) sur l'afficheur de l'écran tactile indiquera que le produit dans la cuve est au-dessous du niveau minimum. A la fin du compte à rebours, au cours duquel il faut obligatoirement ajouter le produit dans la cuve, l'icône (B) deviendra rouge et empêchera le fonctionnement de la machine afin d'éviter d'endommager les composants. Si l'utilisateur change de modalité de fonctionnement et il retourne à la modalité PRODUCTION tout de suite, l'icône deviendra rouge immédiatement.


 **NOTE**  
 En cas de niveau bas, on émit un signal sonore tous les 30 secondes; lorsque l'icône de niveau bas devient rouge, on émit un signal sonore prolongé. En présence de tout autre alarme, trois bips rapides seront émis.


 **NOTE**  
 Lorsque la machine reste en modalité STOP avec niveau cuve bas pendant plus de 5 minutes, l'E.CO.S. se met en veille.

 **NOTE**  
 Le niveau du mélange ne doit jamais dépasser l'indication MAX présente sur la cuve, ni de toute façon atteindre le trou d'aspiration de l'air comme indiqué sur la figure (8).

**D**


 **ACHTUNG**  
 Es ist sehr wichtig, die Lichtzelle "A" (6) sauber zu halten. Vor die Fotozelle keine reflektierenden Gegenstände wie Spiegel, Glas oder andere Fotozellen positionieren.


 **ACHTUNG**  
 Mit Ausnahme des Waschvorgangs darf die Maschine NIE laufen gelassen werden, wenn Wasser in der Konservierungswanne vorhanden ist. Ein Gefrieren des Wassers im Zylinder führt zur Beschädigung des Rührwerks und des Triebwerks.


 **HINWEIS**  
 Bei NICHT mit Mixer ausgestatteten Maschinen die Mischung während des Tages regelmäßig mit einem Spachtel (7) umrühren, um die Temperatur in der Wanne gleichmäßig zu halten und eine eventuelle Eisablagerung sowie vor allem nach längerer Ruhezeit das Trennen der Zutaten zu verhindern. Es ist empfohlen, die Operation jede 30 Minuten zu wiederholen.

**Step 3**  
 Falls die Eiskonsistenz nicht Ihren Wünschen entspricht, schlagen Sie bitte im Abschnitt "Einstellung der Eiskonsistenz" nach. Es wird empfohlen nach der Ausgabe von wenigstens 10 Portionen die Konsistenz zu beurteilen.


**Step 4**  
 Während des Betriebs signalisiert ein gelbes Meldesymbol (B) auf dem Display des Touchscreens zusammen mit dem Countdown, dass das Produkt unter dem Mindestniveau liegt. Am Ende des Countdowns, während dessen es erforderlich ist, das Produkt in die Wanne hinzuzufügen, wird das Symbol (B) rot und wird den Betrieb der Maschine verhindert, um die Beschädigung der Komponenten zu vermeiden. Wenn der Nutzer den Modus wechselt und dann den PRODUCTION-Modus plötzlich erneut auswählt, wird sich das Symbol sofort rot färben.


 **HINWEIS**  
 Bei unterschrittenem Mindestfüllstand ertönt alle 30 Sekunden ein Warnton. Wenn das Füllstandssymbol rot wird, wird ein langer Warnton zu hören sein. Wenn ein zusätzlicher Alarm angezeigt wird, sind drei kurze Warnöne zu hören.


 **HINWEIS**  
 Wenn sich die Maschine länger als fünf Minuten mit unterschrittenem Mindestfüllstand im STOP-Modus befindet, schaltet sich das E.Co.S System in Standby.

 **HINWEIS**  
 Der Füllstand der Mischung darf die Markierung MAX auf der Wanne nie übersteigen und jedenfalls die Luftansaugöffnung gemäß Angabe in Abbildung (8) nie erreichen.

**RU**


 **ВНИМАНИЕ**  
 Убедитесь, что фотоэлемент "А" (6) не загрязнен. Не размещайте светоотражающие предметы, такие как зеркала, очки или другие фотоэлементы, перед фотоэлементом.


 **ВНИМАНИЕ**  
 НИКОГДА не используйте машину, если в бункере есть вода, за исключением операций по очистке. Вода, замороженная в цилиндре, может привести к поломке взбивателя и повреждению приводного устройства.


 **ПРИМЕЧАНИЕ**  
 Для машин БЕЗ миксера, в течение дня периодически перемешивайте смесь, используя резиновую лопатку (7), чтобы поддерживать одинаковую температуру внутри бункера и не допустить образования отложений льда и разделения ингредиентов, особенно после длительных периодов простоя. Рекомендуется повторять данную операцию каждые 30 минут.

**Этап 3**  
 Если консистенция мороженого не удовлетворяет Ваши потребности, см. раздел "Регулировка консистенции мороженого". Рекомендуется оценивать консистенцию после выдачи по крайней мере 10 порций.

**Этап 4**  
 Когда машина находится в эксплуатации желтый предупреждающий значок (А) на сенсорном экране укажет, что продукта в бункере осталось ниже минимального уровня. После того, как счетчик достигнет предельных значений, во время которых Вы должны добавить продукт в бункер, значок (А) станет красным и тогда эксплуатация машины прекратится, чтобы не повредить компоненты. Если пользователь меняет режим и внезапно снова выбирает режим PRODUCTION, значок сразу же становится красным.

 **ПРИМЕЧАНИЕ**  
 В случае низкого уровня, предупреждающий сигнал будет подаваться каждые 30 секунд; когда значок низкого уровня становится красным, будет подаваться более продолжительный сигнал. При наличии каких-либо других проблем, будут выданы 3 быстрых сигнала.

 **ПРИМЕЧАНИЕ**  
 Если машина остается в режиме STOP с низким уровнем в бункере в течение больше чем 5 минут, то E.CO.S. переключается в режим ожидания.

 **ПРИМЕЧАНИЕ**  
 Уровень смеси никогда не должен превышать отметку «MAX» на бункере и, в любом случае, не должен достигать отверстия воздухозаборника, как показано на рисунке (8).

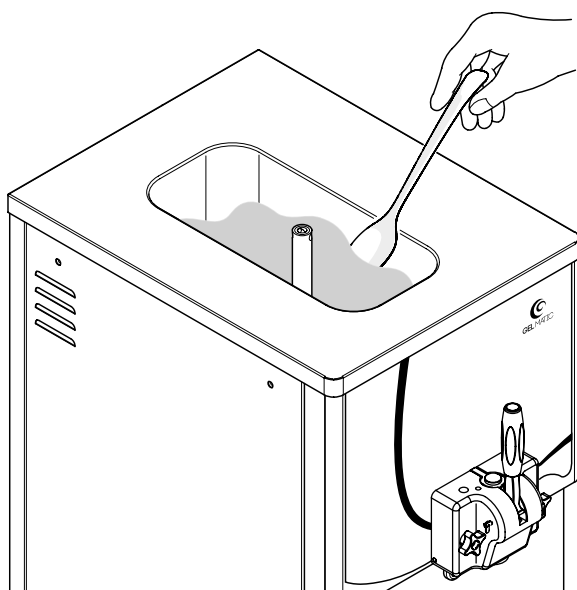
# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
 INSTRUCTIONS FOR USE  
 INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
 BETRIEBSANLEITUNG  
 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

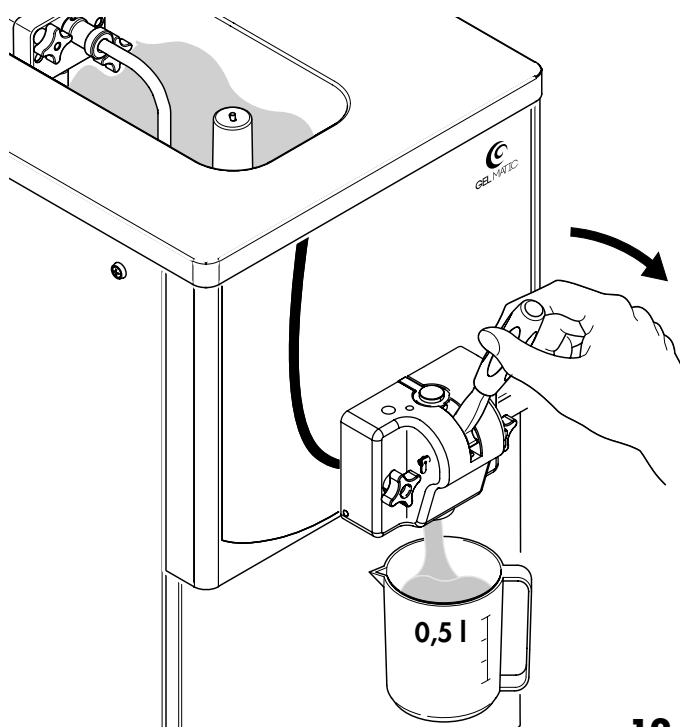


Temperatura vasca di conservazione  
 Storage hopper temperature  
 Température cuve de conservation  
 Temperatur Konservierungswanne  
 Температура бункера хранения

9



10



11

12



### ATTENZIONE

Onde evitare il danneggiamento dell'agitatore all'interno del cilindro di manutenzione, non utilizzare MAI la macchina con la vasca completamente vuota.

### GESTIONE LUNGI PERIODI DI NON EROGAZIONE

#### Funzione di Conservazione

La modalità di CONSERVAZIONE predispone la macchina al raffreddamento di tutto il prodotto contenuto al suo interno a una temperatura compresa tra 2°C e 4°C (tra 36°F e 39°F), consentendo un notevole risparmio energetico durante le ore di non utilizzo della macchina (ore di chiusura o durante la notte).

La temperatura di conservazione della miscela è visualizzata sul display touch screen presente sul frontale della macchina (si veda il paragrafo "Visualizzazione della temperatura nella vasca di conservazione").

La funzione di conservazione NON può essere utilizzata per sostituire le procedure di lavaggio e sanificazione.

Per far funzionare la macchina in questa modalità, selezionare CONSERVAZIONE sul display touch screen (9).

#### Ripristino produzione normale

1) Dopo una lunga permanenza della macchina in modalità CONSERVAZIONE, prima di passare alla fase di PRODUZIONE, è necessario mescolare per bene il prodotto all'interno della vasca (10).



#### NOTA

In caso di riapertura giornaliera dopo la conservazione notturna, consultare il paragrafo "Procedure quotidiane di apertura".

2) Impostare la macchina in modalità PRODUZIONE (11).

3) Scaricare dal cilindro circa 0,5 l di miscela (BC EASY 1 PM), 0,75 l di miscela (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM), 1 l di miscela (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM), riversandolo poi nella vasca (12).

4) Dopo qualche minuto di attesa, la macchina è nuovamente pronta per la normale erogazione di gelato.



**UK**

**WARNING**

To avoid damage to the beater inside the freezing cylinder, NEVER use the machine with the hopper completely empty.

**LONG TIME WITHOUT DISPENSING**
**Storage Function**

The STORAGE mode makes the machine cool all the mix contained in the unit at an adjustable temperature from 2°C to 4°C (from 36°F to 39°F), saving a considerable amount of energy during slack periods (during closing times or at night). The mix storage temperature is displayed on the touch screen monitor placed on the front panel. To display the storage temperature, see paragraph: "Storage hopper temperature display".

The storage function can NOT be used to replace the procedures of cleaning and sanitizing.

To operate the machine in this mode, select STORAGE on the touch screen monitor (9).

**Resetting normal production**

- 1) After a long period when the machine has been in STORAGE mode, you will need to mix the product properly inside the hopper before going to PRODUCTION mode (10).


**NOTE**

In case of daily opening after overnight storage, see paragraph "Daily opening procedures".

- 2) Set the machine to PRODUCTION mode (11).
- 3) Take out about 0.5 l of mixture from the cylinder (BC EASY 1 PM), 0.75 l of mixture (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM), 1 l of mixture (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM), pouring it back into the hopper (12).
- 4) Wait for a couple of minutes that the machine is ready for standard ice cream production.

**F**

**ATTENTION**

Pour éviter que l'agitateur à l'intérieur du cylindre de foisonnement ne s'abîme, ne JAMAIS utiliser la machine avec la cuve complètement vide.

**GESTION DE LONGUES PÉRIODES SANS DISTRIBUTION**
**Fonction de conservation**

La modalité de fonctionnement en CONSERVATION fait que la machine refroidit tout le produit contenu à une température comprise entre 2°C et 4°C (entre 36°F et 39°F), ce qui garantit une économie d'énergie considérable pendant les moments où la machine n'est pas utilisée (durant les heures de fermeture ou la nuit). La température de conservation du mélange est visualisée par l'écran tactile présent sur la façade de la machine.

Pour la visualisation de la température de conservation, voir le paragraphe: "Visualisation de la température de la cuve de conservation". On NE doit PAS utiliser la fonction de conservation pour remplacer les procédures de nettoyage et de désinfection.

Pour faire fonctionner la machine en cette modalité, programmer la fonction de CONSERVATION en utilisant l'écran tactile (9).

**Rétablissement de la production normale**

- 1) Après une longue permanence de la machine sur la modalité CONSERVATION, avant de passer à la phase de PRODUCTION, il est nécessaire de bien remuer le produit à l'intérieur de la cuve (10).


**NOTE**

En cas d'ouverture quotidienne après la conservation nocturne, consulter le paragraphe "Procédures quotidiennes d'ouverture".

- 2) Programmer la machine sur PRODUCTION (11).
- 3) Faire sortir du cylindre environ 0,5 l de mélange (BC EASY 1 PM), 0,75 l de mélange (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM), 1 l de mélange (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM), en le versant de nouveau dans la cuve (12).
- 4) Après quelques minutes d'attente, la machine est de nouveau prête pour la distribution normale de glace.

**D**

**ACHTUNG**

Um eine Beschädigung des Rührwerks im Produktionszylinder zu vermeiden, die Maschine NIE bei komplett leerer Wanne laufen lassen.

**VORGEHEN BEI LÄNGEREN RUHEZEITEN OHNE EISAUSGABE**
**Konservierungsfunktion**

Die Funktionsart NACHTKONSERVIERUNG stellt die Maschine auf die Kühlung des ganzen darin enthaltenen Produkts auf eine von 2°C bis 4°C (von 36°F bis 39°F) regulierbare Temperatur ein, was eine beträchtliche Energieersparnis während der Ruhezeit der Maschine ermöglicht (in den Schließzeiten oder über Nacht). Die Konservierungstemperatur der Mischung wird durch dem Touchscreen-Display auf der Vorderseite der Maschine angezeigt (siehe Abschnitt "Anzeigen der Temperatur in der Konservierungswanne"). Die Konservierungsfunktion darf NICHT verwendet werden, um das Wasch- oder Hygienisierungsverfahren zu ersetzen.

Zum Gebrauch der Maschine in dieser Betriebsart wählt man KONSERVIERUNG auf dem Touchscreen-Display (9).

**Wiederherstellen der normalen Produktion**

- 1) Wenn die Maschine lange in KONSERVIERUNG geblieben ist, muss das Produkt in der Wanne gut vermischt werden, bevor man wieder zur Funktionsart PRODUCTION übergehen kann (10).


**HINWEIS**

Bei täglicher Wiedereröffnung nach der nächtlichen Konservierung ist der Abschnitt „Tägliche Öffnungsverfahren“ zu konsultieren.

- 2) Die Maschine auf PRODUCTION stellen (11).
- 3) Aus dem Zylinder ca. 0,5 l Mischung (BC EASY 1 PM), 0,75 l Mischung (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM), 1 l Mischung (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM) entleeren und dann wieder in die Wanne gießen (12).
- 4) Nach einigen Minuten Wartezeit steht die Maschine erneut für die normale Eisausgabe bereit.

**RU**

**ВНИМАНИЕ**

Чтобы избежать повреждения взбивателя в морозильном цилиндре, НИКОГДА не используйте машину с абсолютно пустым бункером.

**ДОЛГОВРЕМЕННЫЙ ПРОСТОЙ МАШИНЫ**
**Функция хранения**

Режим Хранения заставляет машину охладить всю смесь, содержащуюся в аппарате до регулируемой температуры от 2°C до 4°C (от 36°F до 39°F), позволяя значительно экономить энергию в периоды затишья (при закрытии или ночью). Температура хранения смеси отображается на сенсорном мониторе, расположенном на передней панели. Для отображения температуры хранения, см. пункт: "Отображение температуры бункера хранения".

Функцию хранения НЕЛЬЗЯ использовать вместо процедур очистки и санитарной обработки

Чтобы ввести машину в этот режим, выберите "STORAGE" на мониторе с сенсорным экраном (9).

**Возвращение в режим нормальной производства**

- 1) После длительного периода нахождения машины в режиме хранения, Вам понадобится тщательно перемешать продукт в бункере прежде, чем перейти к режиму "PRODUCTION" (12).

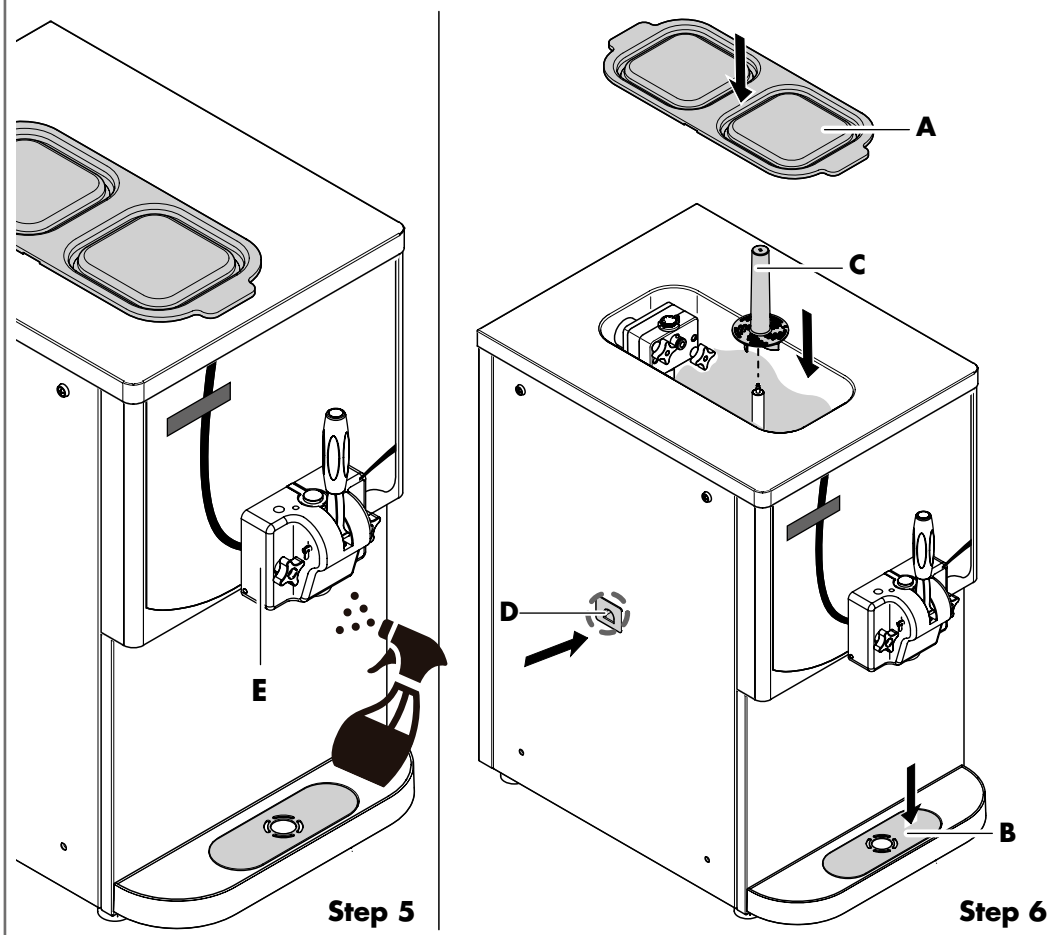
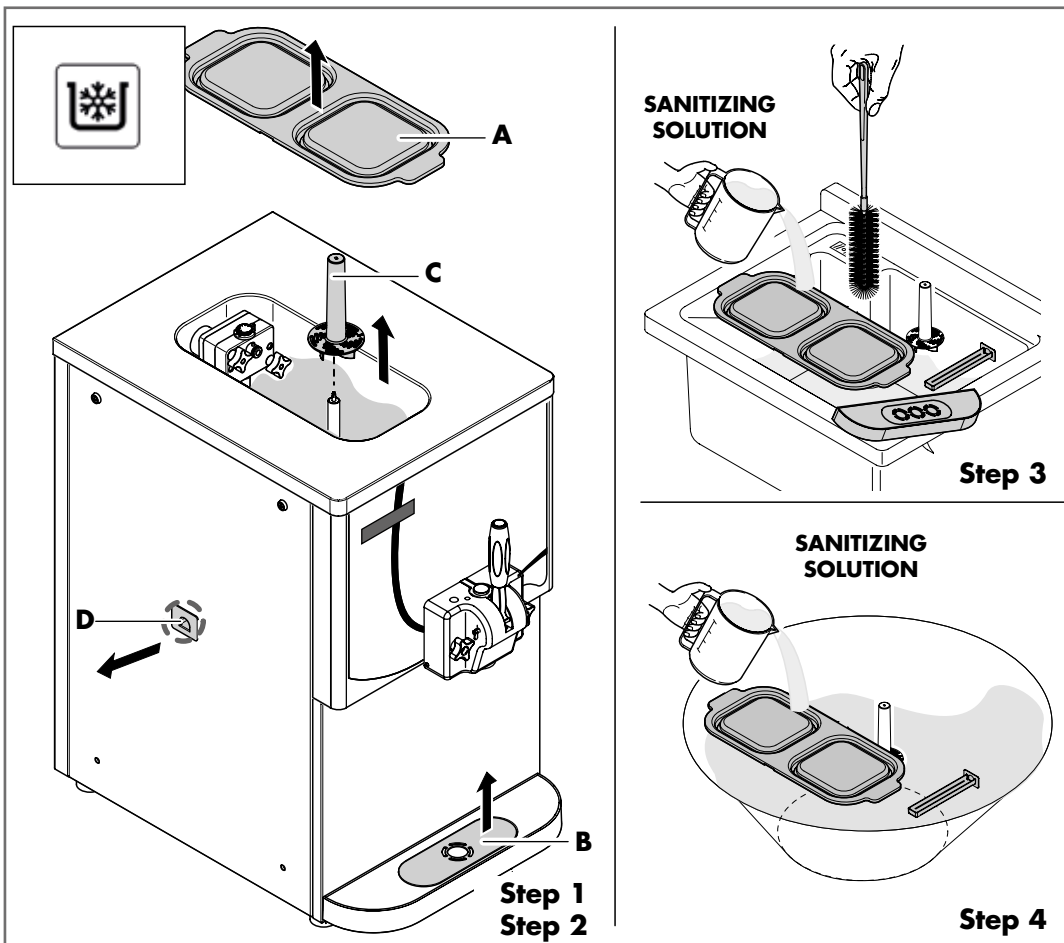

**ПРИМЕЧАНИЕ**

В случае, когда машина находится в режиме хранения каждую ночь см. раздел "Ежедневные процедуры в начале дня".

- 2) Переведите машину в режим PRODUCTION (11).
- 3) Выведите около 0.5 л смеси из цилиндра (BC EASY 1 PM), 0.75 л смеси (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM), 1 л смеси (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM), залив ее обратно в бункер (12).
- 4) Подождите несколько минут, пока машина будет готова к стандартному производству мороженого.

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
 INSTRUCTIONS FOR USE  
 INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
 BETRIEBSANLEITUNG  
 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



## PROCEDURE QUOTIDIANE DI CHIUSURA

**NOTA**  
 Assicurarsi di avere le mani ben pulite o di indossare guanti sterili prima di effettuare le seguenti operazioni.

**Step 1**  
 Impostare la macchina in modalità CONSERVAZIONE.

**Step 2**  
 Rimuovere il coperchio vasca (A), il raccogli-gocce (B), il mixer (C) e la vaschetta raccogli-condensa (D).

**Step 3**  
 Versare la soluzione sanizzante nel lavandino e spazzolare per bene i componenti smontati. Risciacquare con acqua pulita.

**Step 4**  
 Immergere tutti i pezzi smontati nella soluzione sanizzante e lasciare agire per almeno 5 minuti. Mettere tutti i pezzi su una superficie pulita, asciutta e sanizzata e lasciarli asciugare all'aria.

**Step 5**  
 Spruzzare la soluzione sanizzante sul gruppo di erogazione (E), spazzolarlo e asciugare con un panno.

**Step 6**  
 Riposizionare il mixer nella vasca di conservazione. Riposizionare la vaschetta raccogli-condensa e il coperchio vasca.

## PROCEDURE QUOTIDIANE DI APERTURA

**NOTA**  
 Assicurarsi di avere le mani ben pulite o di indossare guanti sterili prima di effettuare le seguenti operazioni.

**Step 1**  
 Spruzzare la soluzione sanizzante sul gruppo di erogazione (E), spazzolarlo e asciugare con un panno.

**UK**
**DAILY CLOSING PROCEDURES**

**NOTE**

Make sure your hands are well cleaned or wearing sterilized gloves before carrying out the following operations.

**Step 1**

Set the machine to STORAGE mode.

**Step 2**

Remove the hopper lid (A), the drip-tray (B), the mixer (C) and the condensate drip-tray (D).

**Step 3**

Pour the sanitizing solution into the sink and brush the components disassembled thoroughly. Rinse using clean water.

**Step 4**

Soak all the removed parts in the sanitizing solution and leave for at least 5 minutes.

Place all pieces on a clean, dry, sanitized surface and let them dry.

**Step 5**

Spray the sanitizing solution on the dispensing door (E), brush it and dry by a cloth.

**Step 6**

Reposition the mixer in the storage hopper. Reposition the condensate drip-tray and the hopper lid.

**DAILY OPENING PROCEDURES**

**NOTE**

Make sure your hands are well cleaned or wearing sterilized gloves before carrying out the following operations.

**Step 1**

Spray the sanitizing solution on the dispensing door (E), brush it and dry by a cloth.

**F**
**PROCÉDURES QUOTIDIENNES DE FERMETURE**

**NOTE**

S'assurer d'avoir les mains bien propres ou de porter des gants stérilisés avant d'effectuer les opérations suivantes.

**Step 1**

Programmer la machine en mode CONSERVATION.

**Step 2**

Enlever le couvercle cuve (A), l'égouttoir (B), le mixeur (C) et la cuvette ramasse-condensation (D).

**Step 3**

Verser la solution désinfectante dans l'évier et brosser les composants démontés soigneusement. Rincer à l'eau claire.

**Step 4**

Immerger toutes les pièces démontées dans la solution désinfectante et laisser agir pendant au moins 5 minutes.

Mettre toutes les pièces sur une surface propre, sèche et désinfectée et les laisser sécher à l'air.

**Step 5**

Vaporiser la solution désinfectante sur le groupe de distribution (E), le brosser et sécher avec un chiffon.

**Step 6**

Repositionner le mixeur dans la cuve de conservation. Repositionner la cuvette ramasse-condensation et le couvercle cuve.

**PROCÉDURES QUOTIDIENNES D'OUVERTURE**

**NOTE**

S'assurer d'avoir les mains bien propres ou de porter des gants stérilisés avant d'effectuer les opérations suivantes.

**Step 1**

Vaporiser la solution désinfectante sur le groupe de distribution (E), le brosser et sécher avec un chiffon.

**D**
**TÄGLICHE SCHLIESSVERFAHREN**

**HINWEIS**

Bevor die folgenden Schritte ausgeführt werden, darauf achten, dass die Hände gut gereinigt sind, oder sterile Handschuhe benutzen.

**Step 1**

Die Maschine in die Betriebsart KONSERVIERUNG stellen.

**Step 2**

Den Wannendeckel (A), die Tropfschale (B), den Mixer (C) und die Kondenswasser-Schale (D) entfernen.

**Step 3**

Die Hygienisierungslösung ins Waschbecken gießen und die abmontierten Komponenten gründlich abbürsten. Mit sauberem Wasser abspülen.

**Step 4**

Alle abmontierten Teile in die Hygienisierungslösung tauchen und wenigstens 5 Minuten lang wirken lassen.

Alle Teile auf eine saubere, trockene und hygienisierte Fläche legen und an der Luft trocknen lassen.

**Step 5**

Die Hygienisierungslösung auf die Ausgabereinheit (E) spritzen, sie abbürsten und mit einem Tuch trocknen.

**Step 6**

Die Mixer wieder in der Konservierungswannen positionieren. Die Kondenswasser-Schalen und den Wannendeckeln wieder positionieren.

**TÄGLICHE ÖFFNUNGSVERFAHREN**

**HINWEIS**

Bevor die folgenden Schritte ausgeführt werden, darauf achten, dass die Hände gut gereinigt sind, oder sterile Handschuhe benutzen.

**Step 1**

Die Hygienisierungslösung auf die Ausgabereinheit (E) spritzen, sie abbürsten und mit einem Tuch trocknen.

**RU**
**ЕЖЕДНЕВНЫЕ ПРОЦЕДУРЫ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Удостоверьтесь, что Ваши руки тщательно вымыты или наденьте стерильные перчатки, перед тем, как выполнить следующие операции.

**Этап 1**

Установите машину в режим "STORAGE".

**Этап 2**

Удалите крышку бункера (A), поддон (B) и поддон для конденсата (C) и поддон для сбора конденсата (D)..

**Этап 3**

Вылейте дезинфицирующий раствор в слив и почистите полностью демонтированные компоненты. Прополоскайте в чистой воде.

**Этап 4**

Промойте все снятые детали в дезинфицирующем растворе и оставьте в нем минимум на 5 минут.

Положите все детали на чистую, сухую, продезинфицированную поверхность и оставьте до высыхания.

**Этап 5**

Распылите дезинфицирующий раствор на блок подачи (E), почистите и протрите тряпкой насухо.

**Этап 6**

Расположите снова миксер в накопительном бункере. Расположите снова поддон для конденсата и крышку бункера.

**ПРОЦЕДУРЫ В НАЧАЛЕ ДНЯ**

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Удостоверьтесь, что Ваши руки тщательно вымыты или наденьте стерильные перчатки, перед тем, как выполнить следующие операции.

**Этап 1**

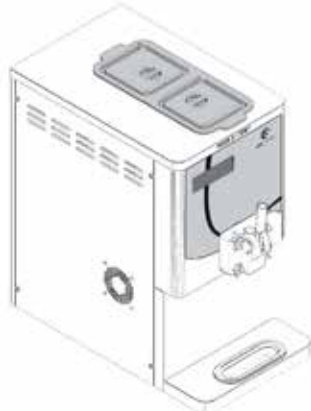
Распылите дезинфицирующий раствор на блок подачи (E), почистите и протрите тряпкой насухо.

# 6

**ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**



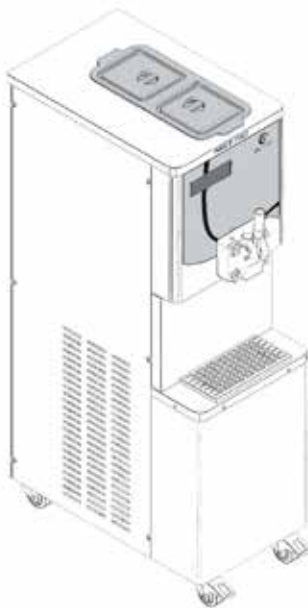
**BC EASY 1 PM**



**MC EASY 1 PM**



**HC EASY 1 PM**



**MV EASY 1 PM**



**HV EASY 1 PM**

## I

### LAVAGGIO

**Periodicamente, la macchina deve essere lavata accuratamente e riavviata.**



**NOTA**

Assicurarsi di avere le mani ben pulite o di indossare guanti sterili prima di effettuare le seguenti operazioni.



**NOTA**

Le seguenti operazioni devono essere eseguite in aggiunta alle regolari procedure di pulizia giornaliera.



**NOTA**

Per la procedura di lavaggio, attenersi alle normative sanitarie locali.

La periodicità del lavaggio dipende da diversi fattori:

- le norme igienico-sanitarie nazionali, che stabiliscono la carica microbica consentita (pH)
- la quantità di gelato erogato (tempi di permanenza della miscela liquida all'interno della vasca di conservazione)
- le qualità batteriologiche della miscela utilizzata (le miscele preparate con latte in polvere o acqua hanno una durata superiore rispetto a quelle preparate con latte fresco e/o panna).



**NOTA**

Per le macchine che lavorano con prodotti a base di yogurt, si raccomanda il lavaggio del gruppo pompa ogni giorno. Si consiglia, inoltre, di lavare ogni 30 giorni il gruppo pompa con apposito detergente anticalcare, per eliminare il deposito/la calcificazione dello yogurt.

**UK**
**CLEANING**

The machine must be thoroughly washed and restarted at regular intervals.


**NOTE**

Make sure your hands are well cleaned or wearing sterilized gloves before carrying out the following operations.


**NOTE**

The following operations must be carried out in addition to the regular daily cleaning procedures.


**NOTE**

For the wash procedure, respect current local health regulations.

The intervals between each wash cycle depends on various factors:

- the local health and safety regulations establishing the accepted bacterial charge (pH)
- the amount of ice cream being delivered (permanence of the liquid mix inside the storage hopper)
- the bacterial levels of the mix used (mixes prepared with powdered milk or water last longer than those prepared using fresh milk and/or cream).


**NOTE**

For machines that work with products made from yogurt, it is recommended to clean the pump unit every day. Furthermore, it is recommended to wash every 30 days the pump unit with special limestone detergent, to remove the deposit / calcification of the yogurt.

**F**
**NETTOYAGE**

Périodiquement, la machine doit être soigneusement lavée et redémarrée.


**NOTE**

S'assurer d'avoir les mains bien propres ou de porter des gants stérilisés avant d'effectuer les opérations suivantes.


**NOTE**

Les opérations suivantes doivent être effectuées en plus des régulières procédures de nettoyage quotidien.


**NOTE**

Pour la procédure de lavage, se conformer aux règlements de santé locaux.

La fréquence de nettoyage dépend de plusieurs facteurs:

- des normes d'hygiène / sanitaires nationales qui déterminent la charge bactérienne admise (pH)
- de la quantité de glace débitée (temps de permanence du mélange liquide à l'intérieur de la cuve de conservation)
- des qualités bactériologiques du mélange utilisé (les mélanges préparés avec du lait en poudre ou avec de l'eau ont une durée supérieure aux mélanges préparés avec du lait frais et/ou de la crème).


**NOTE**

Pour les machines qui travaillent avec des produits à base de yaourt, nous vous recommandons de laver le groupe pompe chaque jour. En outre nous vous conseillons de nettoyer le groupe pompe tous les 30 jours avec un produit détergent spécial anticalcatoire, pour éliminer le dépôt / la calcification du yaourt.

**D**
**WASCHEN**

Die Maschine muss regelmäßig und gründlich gereinigt und neu gestartet werden.


**HINWEIS**

Bevor die folgenden Schritte ausgeführt werden, darauf achten, dass die Hände gut gereinigt sind, oder sterile Handschuhe benutzen.


**HINWEIS**

Die folgenden Vorgänge müssen zusätzlich zu den regelmäßigen und täglichen Reinigungsverfahren ausgeführt werden.


**HINWEIS**

Für das Waschenverfahren sich an die örtliche sanitäre Vorschriften halten.

Die Häufigkeit des Waschens hängt von verschiedenen Faktoren ab:

- den nationalen hygienisch-sanitären Vorschriften, welche die zulässige Keimzahl (pH) festlegen
- der ausgegebenen Eismenge (Zeit des Verbleibens der flüssigen Mischung in der Konservierungswanne)
- der bakteriologischen Qualität der verwendeten Mischung (mit Milchpulver oder Wasser zubereitete Mischungen halten sich länger als mit Frischmilch und/oder Rahm zubereitete Mischungen).


**HINWEIS**

Bei Maschinen, die mit Produkten auf Joghurtbasis arbeiten wird empfohlen, das Pumpenaggregat täglich zu waschen. Überdies wird empfohlen, das Pumpenaggregat alle 30 Tage mit einem speziellen Kalkreiniger zu waschen, um die Ablagerungen/Kalkablagerungen des Joghurts zu beseitigen.

**E**
**ОЧИСТКА**

Машина должна быть тщательно вымыта и перезапущена с регулярными интервалами.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

Удостоверьтесь, что Ваши руки тщательно вымыты или наденьте стерильные перчатки, перед тем, как выполнить следующие операции.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

Следующие операции должны быть выполнены в дополнение к обычным ежедневным процедурам очистки.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

Следуйте местным санитарным нормам при выполнении процедуры мойки.

Интервалы между каждым циклом мойки зависят от различных факторов:

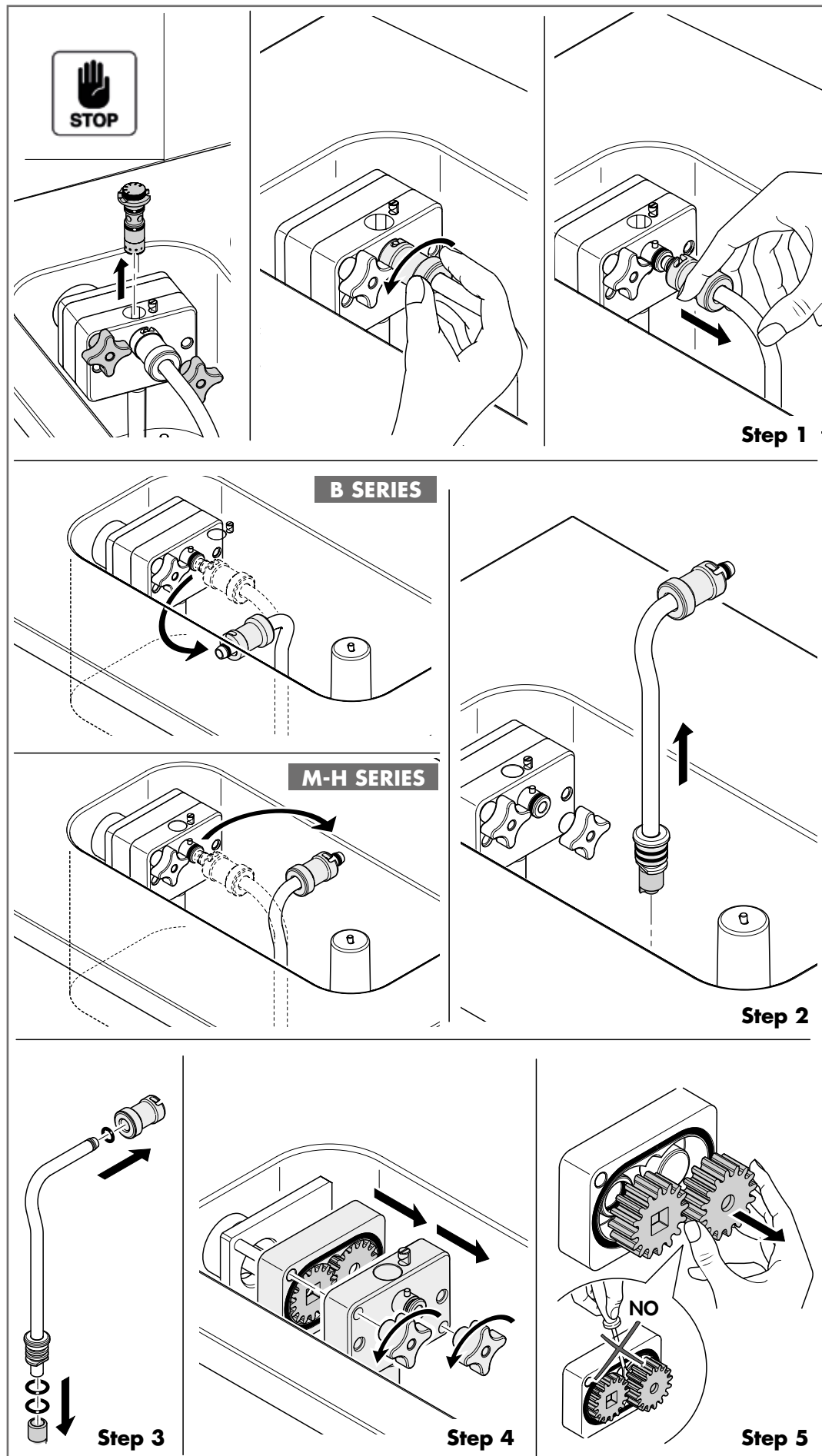
- местные санитарно-гигиенические нормы, устанавливающие приемлемый уровень содержания бактерий (pH)
- количество выдаваемого мороженого (постоянство присутствия жидкой смеси в бункере для хранения)
- бактериальные уровни используемой смеси (смеси, приготовленные с использованием сухого молока или воды хранятся дольше, чем приготовленные на свежем молоке и/или сливках).


**ПРИМЕЧАНИЕ**

Для машин, работающих с продуктами, сделанными из йогурта, рекомендуется производить очистку насоса каждый день. Помимо этого, рекомендуется проводить промывку насоса каждые 30 дней, используя специальное моющее средство на основе известняка, чтобы удалить отложения / обызвествления йогурта.

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
 INSTRUCTIONS FOR USE  
 INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
 BETRIEBSANLEITUNG  
 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



**NOTA**

Il riutilizzo della miscela compromette l'effetto del lavaggio e della sanitizzazione. La miscela non può essere riutilizzata.

Se richiesto dalla normativa locale, seguire quotidianamente la seguente procedura.

Per facilitare il lavaggio, è consigliabile far sciogliere il gelato all'interno della macchina eseguendo le seguenti operazioni:

**Step 1**

Impostare la macchina su STOP. Premere e ruotare il regolatore over-run per rimuoverlo.



**NOTA**

Se la macchina ha ancora del prodotto al suo interno è necessario scaricare la pressione interna al cilindro (consultare il paragrafo "Smontaggio pompa").

Ruotare l'attacco a baionetta e staccarlo dal corpo pompa, come indicato sulla figura.

**Step 2**

Ruotare il tubo di compressione di 90° ed estrarlo dalla vasca. Rispettare la posizione e il verso di rotazione del tubo di compressione così come indicato in figura.

**Step 3**

Sfilare l'attacco a baionetta e togliere la valvola di non ritorno e le guarnizioni dal tubo di compressione.

**Step 4**

Svitare completamente i pomoli di serraggio e togliere la pompa dalla vasca.

In sequenza togliere prima il coperchio pompa e di seguito il corpo pompa con i relativi ingranaggi.

**Step 5**

Estrarre gli ingranaggi dal corpo pompa.



**ATTENZIONE**

Non usare utensili per estrarre gli ingranaggi; aiutarsi con le mani e prestare la massima attenzione agli urti o eventuali cadute che possano danneggiarli.

**UK**

**NOTE**

The reuse of the mix adversely affects the washing and sanitization effect. The mix cannot be reused.

If required by local regulations, follow these steps every day. To make it easier to clean the machine, we recommend melting the ice cream left inside the machine as follows:

**Step 1**

Set the machine to STOP.

Press and rotate the overrun regulator to remove it.


**NOTE**

If the machine has still the product inside, it is necessary to release the pressure inside the cylinder (see paragraph "Disassembly of the pump").

Turn the bayonet joint and release it from the pump body, as indicated in the figure.

**Step 2**

Rotate the compression pipe by 90° and remove it from the hopper. Respect the position and the rotation direction of the compression pipe, as indicated in the figure.

**Step 3**

Remove the bayonet joint and remove the non-return valve and the gaskets from the compression pipe.

**Step 4**

Completely unscrew the fastening knobs and remove the pump from the hopper.

In this sequence, first remove the pump cover and then the pump body with its gears.

**Step 5**

Remove the gears from the pump body.


**WARNING**

Do not use tools to extract the gears; use your hands and pay attention to any impact or fall that can damage them.

**F**

**NOTE**

La réutilisation du mélange nuit à l'effet du lavage et de la désinfection. Le mélange ne peut pas être réutilisé.

Si la réglementation locale le requiert, suivre chaque jour la procédure suivante.

Pour faciliter les opérations de nettoyage, il est conseillé de faire liquéfier la glace à l'intérieur de la machine, en exécutant les opérations suivantes:

**Step 1**

Programmer la machine sur STOP.

Appuyer et tourner le régulateur d'overrun pour l'enlever.


**NOTE**

Si la machine a encore du produit à l'intérieur, il faut libérer la pression à l'intérieur du cylindre (consulter le paragraphe «Démontage de la pompe»).

Faire tourner le raccord à baionnette et le détacher du corps de la pompe, comme indiqué sur la figure.

**Step 2**

Faire tourner le tuyau de compression de 90° et l'extraire de la cuve. Respecter la position et le sens de rotation du tuyau de compression, comme indiqué sur la figure.

**Step 3**

Enlever le raccord à baionnette, et ôter du tuyau de compression la soupape anti-retour et les joints.

**Step 4**

Dévisser complètement les écrous de serrage et enlever la pompe de la cuve. En séquence, enlever tout d'abord le couvercle de la pompe et, ensuite, le corps de la pompe avec ses engrenages.

**Step 5**

Extraire les engrenages du corps de la pompe.


**ATTENTION**

Ne pas utiliser d'outils pour extraire les engrenages: s'aider avec les mains, et accorder le maximum d'attention aux chocs ou chutes éventuelles, qui pourraient les endommager.

**D**

**HINWEIS**

Die Wiederverwendung der Mischung beeinträchtigt die Wirksamkeit der Reinigung und der Hygienisierung. Die Mischung darf nicht wiederverwendet werden.

Wo die örtlichen Vorschriften dies verlangen, ist das folgende Verfahren täglich durchzuführen.

Um den Waschprozess zu erleichtern, ist es ratsam, das Eis im Produktionszylinder wie folgt schmelzen zu lassen:

**Step 1**

Die Maschine auf STOPP stellen.

Den Overrun-Regler drücken und drehen, um ihn zu entfernen.


**HINWEIS**

Wenn noch Produkt in der Maschine vorhanden ist, muss der Druck im Zylinder abgelassen werden (siehe Abschnitt „Abmontieren der Pumpe“).

Den Bajonetverschluss drehen und gemäß Abbildung vom Pumpenkörper lösen.

**Step 2**

Das Druckrohr um 90° drehen und dieses aus der Wanne ausnehmen. Die Position und die Drehrichtung des Druckrohrs beobachten, wie es in der Abbildung dargestellt ist.

**Step 3**

Den Bajonetverschluss ausziehen und das Rückschlagventil sowie die Dichtungen vom Druckrohr abnehmen.

**Step 4**

Die Befestigungsknöpfe komplett ausschrauben und die Pumpe aus der Wanne nehmen.

Nacheinander, zuerst den Pumpendeckel und dann den Pumpenkörper mit den Zahnrädern entfernen.

**Step 5**

Die Zahnräder aus dem Pumpenkörper nehmen.


**ACHTUNG**

Zum Abnehmen der Zahnräder keine Werkzeuge verwenden; von Hand arbeiten und äußerst sorgfältig darauf achten, jeden Aufprall oder ein Herabfallen zu vermeiden, da dies die Zahnräder beschädigen könnte.

**RU**

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Повторное использование смеси оказывает негативное влияние на эффективность мойки и санитарной обработки. Смесь не может быть использована повторно.

Выполняйте эти шаги каждый день, если того требуют местные нормы и правила.

Чтобы облегчить чистку машины, мы рекомендуем растапливать мороженое, оставшееся в машине следующим образом:

**Этап 1**

Переведите машину в режим "STOP". Нажмите и поверните регулятор взбитости, чтобы извлечь его.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

Если внутри машины все еще остается продукт, необходимо сбросить давление внутри цилиндра (см. пункт "Демонтаж насоса").

Поверните штыковой замок и извлеките его из корпуса насоса, как показано на рисунке.

**Этап 2**

Поверните компрессорную трубу на 90° и извлеките ее из бункера.

Контролируйте положение и направление вращения компрессорной трубы, как показано на рисунке.

**Этап 3**

Снимите штыковой замок, обратный клапан и прокладки с компрессорной трубы.

**Этап 4**

Полностью открутите крепежные набалдашники и извлеките насос из бункера.

В этой последовательности, сначала снимите крышку насоса, а затем корпус насоса с шестернями.

**Этап 5**

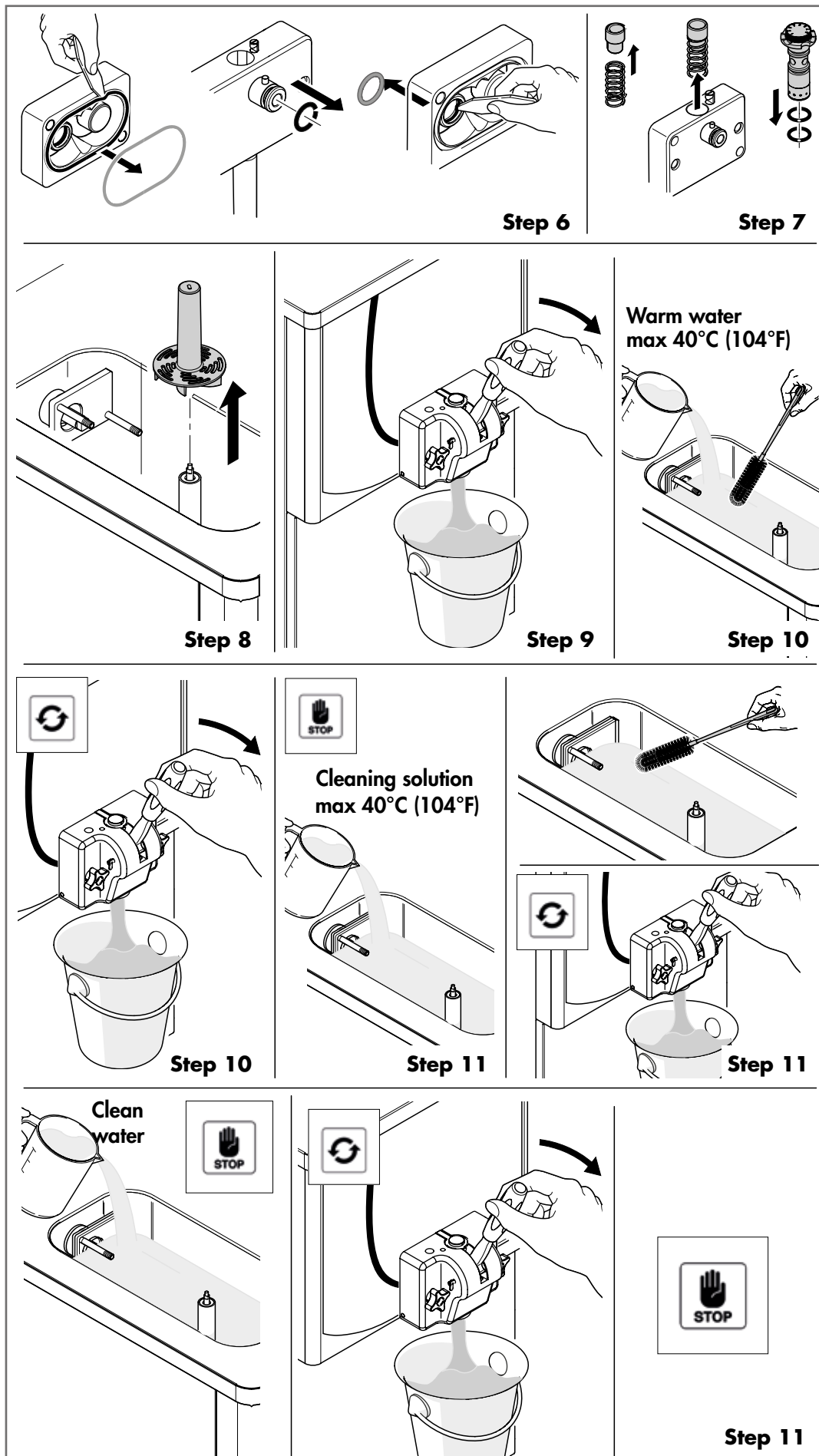
Извлеките шестерни из корпуса насоса.


**ВНИМАНИЕ**

Не используйте инструменты для извлечения шестеренок; выполните эту операцию руками и обратите внимание, что любой удар или падение может их повредить.

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
 INSTRUCTIONS FOR USE  
 INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
 BETRIEBSANLEITUNG  
 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



## I

**Step 6**  
 Togliere le guarnizioni presenti sulla pompa. Utilizzare l'apposito attrezzo e non cacciaviti o utensili onde evitare di tagliare le guarnizioni.

**Step 7**  
 Togliere la valvola di by-pass con relativa molla e le guarnizioni O-ring presenti sul regolatore overrun.

**Step 8**  
 Estrarre il mixer, sfilandolo dal relativo albero di trasmissione.

**Step 9**  
 Scaricare tutto il prodotto presente nella macchina (vasca e cilindro) tirando la leva.

**Step 10**  
 Inserire nella vasca circa 6 litri (BC EASY 1 PM) - 7 litri (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - 8 litri (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM) di acqua, possibilmente calda (max 40°C/104°F) e attendere 5 minuti. Utilizzando lo spazzolino, rimuovere i residui di gelato dalle pareti della vasca.

Scaricare tutta l'acqua azionando la leva. Se necessario, inserire altra acqua (circa 6 litri BC EASY 1 PM - 7 litri MC EASY 1 PM, MV EASY 1 PM - 8 litri HC EASY 1 PM, HV EASY 1 PM) per eliminare ogni residuo di prodotto e scaricare nuovamente, selezionando la funzione LAVAGGIO e azionando la leva erogazione. Scaricato il prodotto, Impostare la macchina su STOP.

**Step 11**  
 Preparare una soluzione detergente (consultare il paragrafo "Soluzione detergente"). Inserire circa 6 litri (BC EASY 1 PM) - 7 litri (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - 8 litri (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM) di soluzione detergente nella vasca di conservazione, pulirla a fondo e scaricare selezionando la funzione LAVAGGIO e azionando la leva.

Scaricato il prodotto, impostare la macchina su STOP. Inserire altri 6 litri (BC EASY 1 PM) - 7 litri (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - 8 litri (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM) di acqua pulita per risciacquare; scaricare selezionando la funzione LAVAGGIO e azionando la leva erogazione. Scaricato il prodotto, impostare la macchina su STOP.



**UK**
**Step 6**

Remove the gaskets on the pump. Use the special tool, do not use screwdrivers and tools in order to avoid cutting the gaskets.

**Step 7**

Remove the by-pass valve with its spring and O-ring gask

**Step 8**

Remove the mixer, pulling it from its transmission shaft.

**Step 9**

Pull the lever to pour out all the mix contained in the machine (hopper and cylinder).

**Step 10**

Pour about 6 liters (BC EASY 1 PM) - 7 liters (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - 8 liters (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM) of water into the hopper, if possible use warm water (max 40°C/104°F) and wait for 5 minutes. Use a brush to remove the ice cream leftovers from the hopper walls. Drain all the water using the lever. If necessary, pour more water (about 6 liters BC EASY 1 PM - 7 liters MC EASY 1 PM, MV EASY 1 PM - 8 liters HC EASY 1 PM, HV EASY 1 PM) to remove any remaining product and drain again, by selecting WASH function and pulling the dispensing lever. Once released the product, set the machine to STOP.

**Step 11**

Prepare a cleaning solution (see paragraph "Cleaning solution"). Pour about 6 liters (BC EASY 1 PM) - 7 liters (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - 8 liters (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM) of cleaning solution into the storage hopper, thoroughly clean it, and drain by selecting WASH function and pulling the lever. Once released the product, set the machine to STOP.

Pour another 6 liters (BC EASY 1 PM) - 7 liters (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - 8 liters (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM) of clean water to rinse. Select WASH function and pull the dispensing lever to drain.

Once released the product, set the machine to STOP.

**F**
**Step 6**

Enlever les joints présentes sur la pompe. Pour éviter de couper les joints, ne pas utiliser de tournevis ni d'outils, mais seulement l'instrument prévu à cet effet.

**Step 7**

Enlever la soupape by-pass avec son ressort et les joints toriques présents sur le régulateur d'overrun.

**Step 8**

Extraire le mixeur, en l'enlevant de l'arbre de transmission correspondant.

**Step 9**

Évacuer complètement le mélange présent dans la machine (cuve, et cylindre) en actionnant le levier.

**Step 10**

Verser dans la cuve environ 6 litres (BC EASY 1 PM) - 7 litres (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - 8 litres (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM) d'eau, si possible chaude (max 40°C/104°F) et attendre 5 minutes. En utilisant une brosse, enlever les restes de glace des parois de la cuve. Vider toute l'eau en actionnant le levier. Si nécessaire, verser encore de l'eau (environ 6 litres BC EASY 1 PM - 7 litres MC EASY 1 PM, MV EASY 1 PM - 8 litres HC EASY 1 PM, HV EASY 1 PM) pour éliminer tout résidu de produit et vider de nouveau, en sélectionnant la fonction NETTOYAGE et en actionnant le levier de distribution. Une fois vidé le produit, programmer la machine sur STOP.

**Step 11**

Préparer une solution détergente (consulter le paragraphe «Solution détergente»). Verser environ 6 litres (BC EASY 1 PM) - 7 litres (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - 8 litres (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM) de solution détergente dans la cuve de conservation, la nettoyer à fond, et procéder en sélectionnant la fonction NETTOYAGE et en actionnant le levier. Une fois vidé le produit, programmer la machine sur STOP. Verser encore 6 litres (BC EASY 1 PM) - 7 litres (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - 8 litres (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM) d'eau claire pour rincer; vider en sélectionnant la fonction NETTOYAGE et en actionnant le levier de distribution. Une fois vidé le produit, programmer la machine sur STOP.

**D**
**Step 6**

Die an der Pumpe vorhandenen Dichtungen abnehmen. Das entsprechende Gerät und keine Schraubenzieher oder andere Werkzeuge verwenden, um Schnitte in den Dichtungen zu vermeiden.

**Step 7**

Das By-Pass-Ventil mit der Feder und die O-Ring Dichtungen des Overrun-Reglers entfernen.

**Step 8**

Den Mixer abnehmen, indem man ihn von der entsprechenden Antriebswelle abzieht.

**Step 9**

Durch Ziehen des Hebels das gesamte in der Maschine (Wanne, und Zylinder) vorhandene Produkt ablassen.

**Step 10**

In die Wanne ca. 6 Liter (BC EASY 1 PM) - 7 Liter (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - 8 Liter (HC EASY 1 PM - HV 152 PM) möglichst warmes Wasser (max. 40°C/104°F) geben und 5 Minuten warten. Mit einer Bürste die Speiseeisreste von den Wänden der Wanne entfernen. Durch Betätigen des Hebels das gesamte Wasser ablassen. Falls notwendig, weiteres Wasser (ca. 6 Liter BC EASY 1 PM - 7 Liter MC EASY 1 PM, MV EASY 1 PM - 8 Liter HC EASY 1 PM, HV EASY 1 PM) eingeben, um alle Produktreste zu beseitigen, und erneut ablassen, indem die Funktion WASCHEN eingestellt und der Abgabehebel betätigt wird. Das Produkt ablassen, die Maschine auf STOP stellen.

**Step 11**

Eine Reinigungslösung vorbereiten (siehe Abschnitt „Reinigungslösung“). Ca. 6 Liter (BC EASY 1 PM) - 7 Liter (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - 8 Liter (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM) Reinigungslösung in die Konservierungswanne geben, gründlich reinigen und ablassen, indem die Funktion WASCHEN eingestellt und der Hebel betätigt wird. Nachdem das Produkt abgelassen ist, die Maschine auf STOP stellen. Weitere 6 Liter (BC EASY 1 PM) - 7 Liter (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - 8 Liter (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM) sauberes Wasser zum Spülen einlassen; ablassen, indem die Funktion WASCHEN eingestellt und der Abgabehebel betätigt wird.

Nachdem das Produkt abgelassen ist, die Maschine auf STOP stellen.

**RU**
**Этап 6**

Снимите прокладки насоса. Используйте специальный инструмент, не используйте отвертки и инструменты, чтобы не повредить прокладки.

**Этап 7**

Снимите перепускной клапан с пружиной и уплотнительным кольцом.

**Этап 8**

Извлеките миксер, сняв его с приводного вала.

**Этап 9**

Потяните рычаг, чтобы слить всю смесь, находящуюся в машине (бункере и цилиндре).

**Этап 10**

Налейте примерно 6 литров (BC EASY 1 PM) - 7 литров (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - 8 литров (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM) воды в бункер, по возможности используйте теплую воду (макс. 40°C/104°F) и подождите 5 минут. Используйте щетку, чтобы удалить остатки мороженого со стенок бункера. Слейте воду с помощью рычага. При необходимости, налейте еще воды (около 6 литров BC EASY 1 PM - 7 литров MC EASY 1 PM, MV EASY 1 PM - 8 литров HC EASY 1 PM, HV EASY 1 PM), чтобы удалить остатки продукта и слейте воду снова, выбрав функцию WASH и использовав рычаг подачи. После удаления продукта, переведите машину в режим "STOP".

**Этап 11**

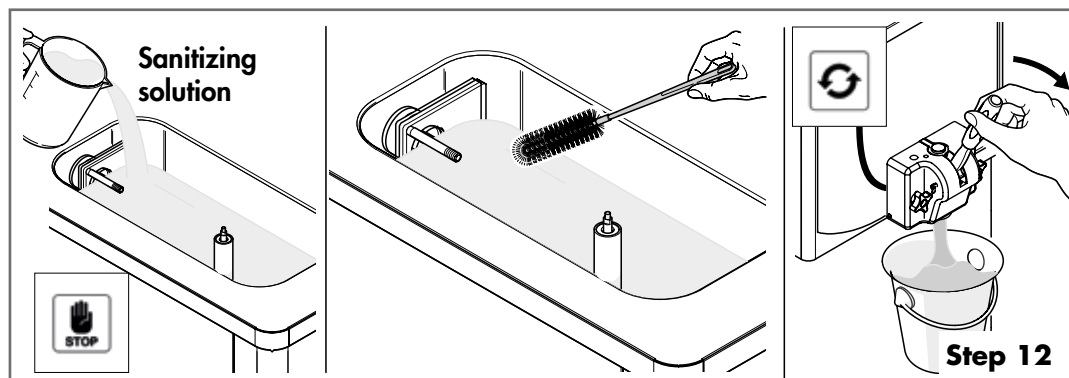
Подготовьте чистящий раствор (см. пункт "Чистящий раствор"). Налейте около 6 литров (BC EASY 1 PM) - 7 литров (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - 8 литров (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM) чистящего раствора в бункер, тщательно очистите его, и слейте раствор, выбрав функцию WASH, и нажав на рычаг. После удаления продукта, переведите машину в режим "STOP".

Залейте еще 6 литров (BC EASY 1 PM) - 7 литров (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - 8 литров (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM) чистой воды для ополаскивания. Выберите функцию "WASH" и потяните распределительный рычаг для слива.

После удаления продукта, переведите машину в режим "STOP".

# 6

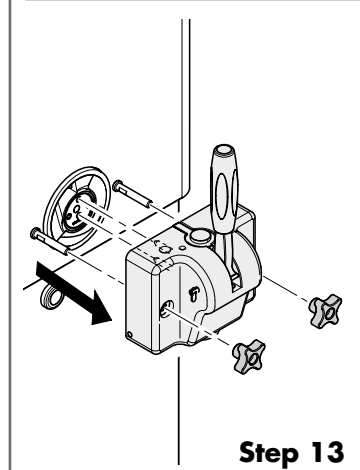
ISTRUZIONI PER L'USO  
 INSTRUCTIONS FOR USE  
 INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
 BETRIEBSANLEITUNG  
 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



## Step 12

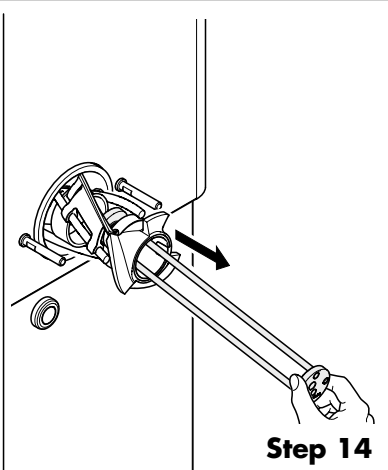
Preparare una soluzione sanizzante (consultare il paragrafo "Soluzione sanizzante").

Inserire circa 6 litri (BC EASY 1 PM) - 7 litri (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - 8 litri (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM) di soluzione sanizzante nella vasca di conservazione, spazzolare a fondo e lasciare agire per 5 minuti. Scaricare selezionando la funzione LAVAGGIO e azionando la leva. Scaricato il prodotto, impostare la macchina su STOP.



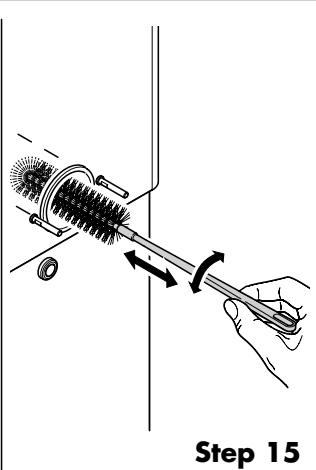
## Step 13

Rimuovere poi il gruppo di erogazione (si veda il paragrafo "Smontaggio del gruppo di erogazione").



## Step 14

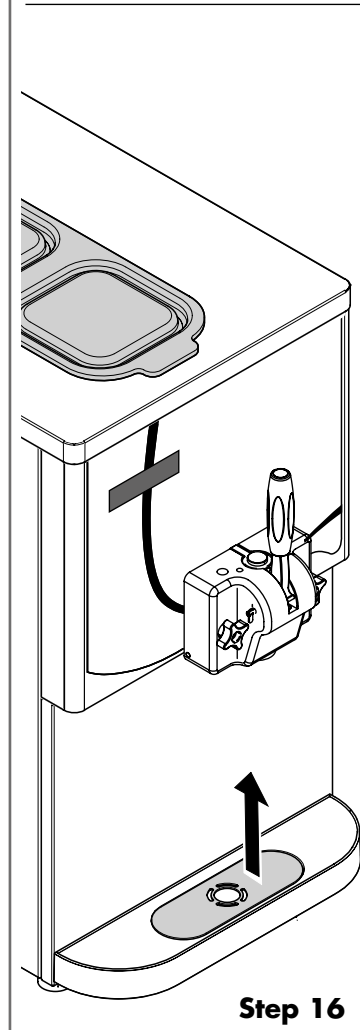
Smontare l'agitatore (si veda il paragrafo "Smontaggio dell'agitatore"), aggiungere la soluzione detergente e pulire a fondo il cilindro. Risciacquare con acqua pulita.



## Step 15

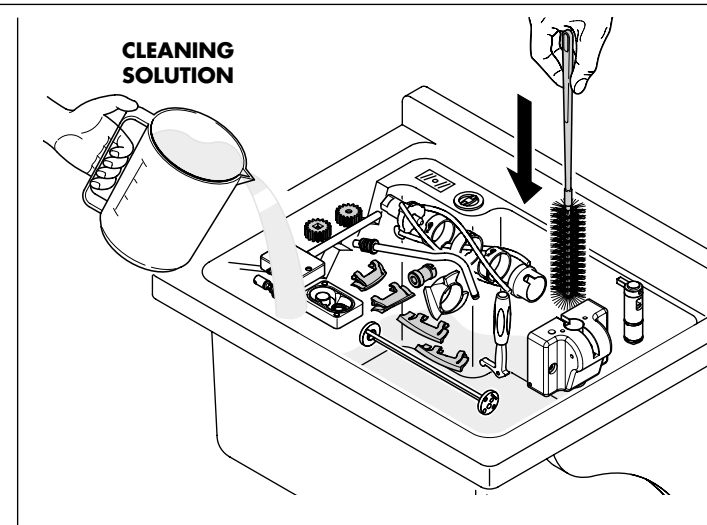
Immergere lo spazzolino nella soluzione sanizzante e spazzolare accuratamente il cilindro.

Asciugare con un panno sterile.



## Step 16

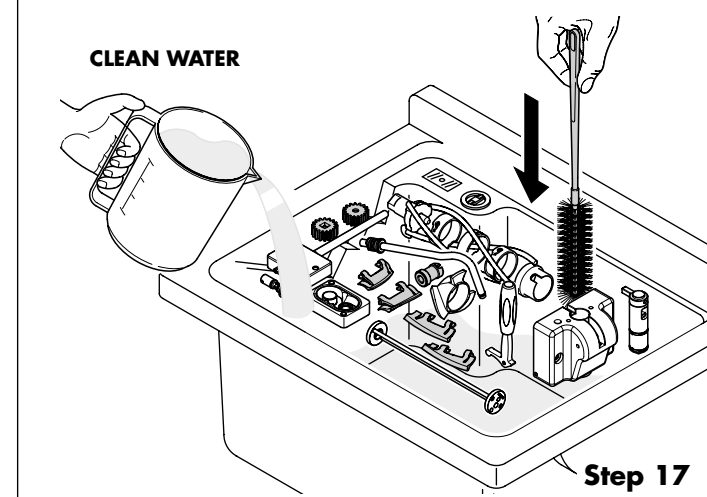
Smontare il raccogli-gocce e pulire a fondo.



## Step 17

Lavare tutti i componenti in lavastoviglie o nel lavandino, utilizzando gli spazzolini forniti in dotazione con la macchina e il detergente. Assicurarsi che venga rimosso ogni residuo di miscela e di lubrificante. Risciacquare con acqua pulita:

- pompa (completamente smontata)
- gruppo di erogazione (leva, pistoni e relative guarnizioni)
- agitatore (rimuovere la guarnizione dal fondo dell'agitatore, i pattini raschianti, la coclea e l'albero controrotante)
- mixer
- vaschetta raccogli-gocce.



## ATTENZIONE

Lavare le guarnizioni O-ring separatamente, evitando che finiscano nello scarico del lavandino/della lavastoviglie.

**UK**
**Step 12**

Prepare a sanitizing solution (see paragraph "Sanitizing solution"). Pour about 6 liters (BC EASY 1 PM) - 7 liters (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - 8 liters (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM) of sanitizing solution into the storage hopper, brush thoroughly and leave for 5 minutes. Select WASH function and pull the dispensing lever to drain. Once released the product, set the machine to STOP.

**Step 13**

Remove the dispensing door (see paragraph "Disassembly of the dispensing door") and the cleaning solution. Rinse with clean water.

**Step 14**

Remove the stirrer (see paragraph "Disassembly of the beater"), add the cleaning solution and thoroughly clean the cylinder. Rinse using clean water.

**Step 15**

Soak the brush in the sanitizing solution and brush the cylinder thoroughly. Dry with a sterilised cloth.

**Step 16**

Remove the drip-tray and clean thoroughly.

**Step 17**

Wash all parts in the dishwasher or in the sink, using the brushes that come with the machine and the detergent. Make sure to remove any remaining mix and lubricant. Rinse using clean water:

- pump (fully disassembled)
- dispensing door (lever, pistons and relevant gaskets)
- beater (remove the gasket from the bottom of the beater, scraper blades, worm and counter rotating shaft)
- mixer
- drip-tray.


**WARNING**

Wash the O-rings separately, making sure they don't fall into the sink or the dish washing machine drainage.

**F**
**Step 12**

Préparer une solution désinfectante (consulter le paragraphe «Solution désinfectante»).

Verser environ 6 litres (BC EASY 1 PM) - 7 litres (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - 8 litres (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM) de solution désinfectante dans la cuve de conservation, la brosser à fond et laisser agir pendant 5 minutes. Vider en sélectionnant la fonction NETTOYAGE et en actionnant le levier de distribution. Une fois vidé le produit, programmer la machine sur STOP.

**Step 13**

Enlever le groupe de distribution (voir paragraphe «Démontage du groupe de distribution»).

**Step 14**

Démonter l'agitateur (voir paragraphe «Démontage de l'agitateur»), ajouter détergente et nettoyer à fond le cylindre. Rincer à l'eau claire.

**Step 15**

Immerger la brosse dans la solution désinfectante et brosser le cylindre à fond. Sécher avec un chiffon stérilisé.

**Step 16**

Démonter l'égouttoir et nettoyer à fond.

**Step 17**

Laver toutes les pièces en lave-vaisselle ou bien dans l'évier en utilisant les petites brosses fournies avec la machine et le détergent. Vérifier que tous les résidus de mélange et de lubrifiant ont été enlevés. Rincer à l'eau claire:

- pompe (complètement démontée)
- groupe de distribution (levier, pistons et joints logés sur le groupe)
- agitateur (enlever le joint du fond de l'agitateur, les patins racleurs, la vis sans fin et l'arbre contrarotatif)
- mixeur
- égouttoir.


**ATTENTION**

Laver les joints toriques séparément, en évitant qu'ils ne tombent dans la vidange de l'évier ou du lave-vaisselle.

**D**
**Step 12**

Eine Hygienisierungslösung vorbereiten (siehe Abschnitt „Hygienisierungslösung“).

Ca. 6 Liter (BC EASY 1 PM) - 7 Liter (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - 8 Liter (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM) Hygienisierungslösung in die Konservierungswanne geben, gründlich bürsten und 5 Minuten einwirken lassen. Ablassen, indem die Funktion WASCHEN eingestellt und der Hebel betätigt wird. Nachdem das Produkt abgelassen ist, die Maschine auf STOP stellen.

**Step 13**

Dann die Ausgabereinheit entfernen (vgl. Abschnitt „Abmontieren der Ausgabereinheit“).

**Step 14**

Das Rührwerk abmontieren (vgl. Abschnitt „Abmontieren des Rührwerks“), die Reinigungslösung hinzugeben und den Zylinder gründlich reinigen. Mit sauberem Wasser abspülen.

**Step 15**

De Bürste in die Hygienisierungslösung tauchen und den Zylinder vorsichtig abbürsten. Mit einem sterilen Tuch trocknen.

**Step 16**

Die Tropfschale abmontieren und gründlich reinigen.

**Step 17**

Alle Komponenten im Geschirrspüler oder im Waschbecken mit den Bürsten, die mit der Maschine mitgeliefert wurden, und dem Reinigungsmittel reinigen. Sicherstellen, dass alle Rückstände der Mischung und des Schmiermittels entfernt werden. Mit sauberem Wasser abspülen:

- Pumpe (Komplett abmontiert)
- Ausgabereinheit (Hebel, Kolben und entsprechende Dichtungen)
- Rührwerk (die Dichtung am Ende des Rückwerks, die Schaber, die Schnecke und die gegen-drehende Welle abnehmen)
- Mixer
- Tropfschale.


**ACHTUNG**

Die O-Ring Dichtungen separat waschen und dabei darauf achten, dass sie nicht in den Abfluss des Spülbeckens/der Geschirrspülmaschine geraten.

**RU**
**Этап 12**

Подготовьте дезинфицирующий раствор (см. пункт "Дезинфицирующий раствор").

Налейте около 6 литров (BC EASY 1 PM) - 7 литров (MC EASY 1 PM - MV EASY 1 PM) - 8 литров (HC EASY 1 PM - HV EASY 1 PM) дезинфицирующего раствора в бункер, тщательно очистите и оставьте на 5 минут. Выберите функцию "WASH" и потяните распределительный рычаг для слива. После удаления продукта, переведите машину в режим "STOP".

**Этап 13**

Снимите блок подачи (см. пункт "Демонтаж блока подачи") и удалите чистящий раствор. Прополощите чистой водой.

**Этап 14**

Снимите взбиватель (см. пункт "Демонтаж взбивателя"), добавьте чистящий раствор и тщательно вымойте цилиндр. Прополощите чистой водой.

**Этап 15**

Смочите щетку в дезинфицирующем растворе и тщательно очистите цилиндр. Протрите стерильной тканью.

**Этап 16**

Снимите поддон и тщательно очистите его.

**Этап 17**

Вымойте все детали в посудомоечной машине или раковине, используя щетки, поставляемые вместе с машиной, и моющее средство. Обязательно удалите оставшуюся смесь и смазку. Прополощите чистой водой:

- насос (полностью в разобранном виде)
- блок подачи (рычаг, поршни и соответствующие прокладки)
- взбиватель (удалите прокладку из нижней части взбивателя, скребки, шнек, и вал встречного вращения)
- миксер
- поддон.

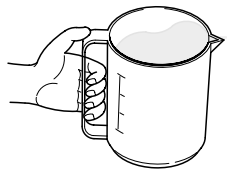

**ВНИМАНИЕ**

Отдельно промойте уплотнительные кольца, проследив, чтобы они не попали в раковину или слив посудомоечной машины.

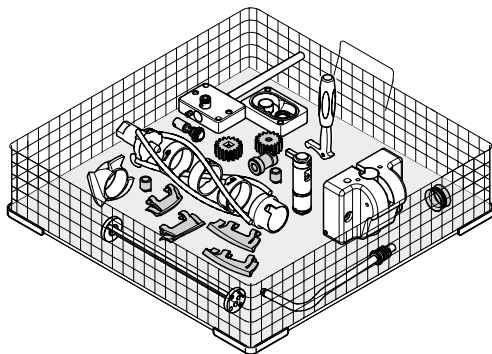
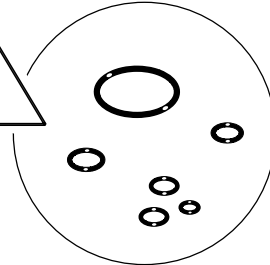
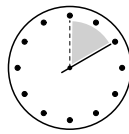
# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
 INSTRUCTIONS FOR USE  
 INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
 BETRIEBSANLEITUNG  
 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

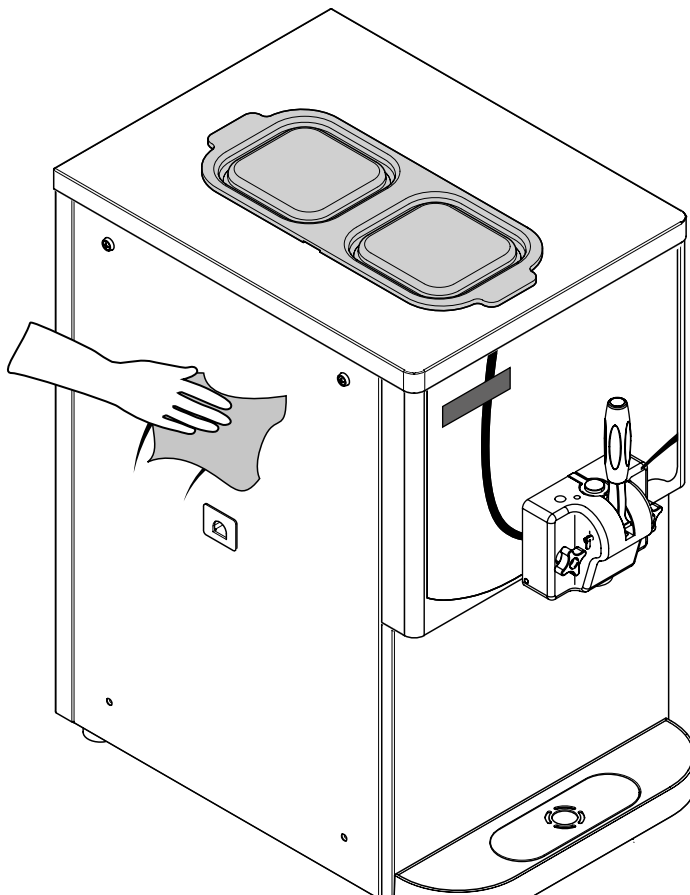
## SANITIZING SOLUTION



5 min



Step 18



A



### Step 18

Preparare una soluzione sanizzante (consultare il paragrafo "Soluzione sanizzante").



### NOTA

Seguire le istruzioni indicate sull'etichetta del prodotto sanizzante, dato che una soluzione troppo concentrata potrebbe danneggiare i componenti, mentre una soluzione poco concentrata non assicurerebbe una pulizia adeguata.

Immergere tutti i pezzi smontati nella soluzione sanizzante e lasciare agire per almeno 5 minuti.

Mettere tutti i pezzi su una superficie pulita, asciutta e sanizzata e lasciarli asciugare all'aria.

La pulizia dei pannelli laterali esterni deve essere effettuata con un panno o una spugna. Non utilizzare mai getti d'acqua che potrebbero danneggiare la macchina (A).



### ATTENZIONE

Dopo le operazioni di lavaggio, assicurarsi che non vi sia acqua residua all'interno della macchina. Il congelamento dell'acqua all'interno del cilindro durante il funzionamento della macchina potrebbe causare il danneggiamento dell'agitatore e del sistema di trasmissione.



### ATTENZIONE

Durante alcune operazioni di pulizia della macchina, è possibile comandare il movimento dell'agitatore anche dopo aver rimosso il gruppo di erogazione. Il rischio può essere eliminato pulendo la macchina con l'alimentazione elettrica disinserita.



### ATTENZIONE

L'intervento di pulizia con l'agitatore in movimento presenta un grave rischio di natura meccanica.

**UK**
**Step 18**

Prepare a sanitizing solution (see paragraph "Sanitizing solution").


**NOTE**

Follow the instructions on the sanitizing product label, as too strong a solution could damage the components, while a very concentrated solution does not ensure adequate cleaning.

Soak all the removed parts in the sanitizing solution and leave for at least 5 minutes.

Place all pieces on a clean, dry, sanitized surface and let them dry.

Use a soft cloth or sponge to clean the outside side panels. Never use pressurized water, as this may damage the machine (A).


**WARNING**

After washing operations, make sure that there is no residual water inside the machine. In fact, water freezing inside the cylinder during machine operation might damage the beater and the transmission unit.


**WARNING**

During some cleaning operations on the machine, it is possible to control the movement of the beater even when the dispensing door has been removed. To eliminate hazards, clean the machine when power supply is off.


**WARNING**

The moving beater is hazardous during cleaning (mechanical hazard).

**F**
**Step 18**

Préparer une solution désinfectante (consulter le paragraphe «Solution désinfectante»).


**NOTE**

Suivre les instructions indiquées sur l'étiquette du produit désinfectant, vu qu'une solution trop concentrée pourrait abîmer les pièces, tandis qu'une solution peu concentrée ne garantirait pas une propreté adéquate.

Immerger toutes les pièces démontées dans la solution désinfectante et laisser agir pendant au moins 5 minutes.

Mettre toutes les pièces sur une surface propre, sèche et désinfectée et les laisser sécher à l'air.

Le nettoyage des panneaux latéraux doit être effectué avec un chiffon ou une éponge. Ne pas utiliser des jets d'eau qui pourraient endommager la machine (A).


**ATTENTION**

Après les opérations de nettoyage, s'assurer qu'il n'y ait pas d'eau résiduelle à l'intérieur de la machine. La congélation de l'eau à l'intérieur du cylindre pendant le fonctionnement pourrait en effet endommager l'agitateur et le système de transmission.


**ATTENTION**

Pendant certaines opérations de nettoyage de la machine, il est possible de commander le mouvement de l'agitateur même si la tête de distribution a été enlevée. Le risque peut être éliminé en nettoyant la machine avec l'alimentation coupée.


**ATTENTION**

L'intervention de nettoyage avec l'agitateur en mouvement comporte un risque grave de nature mécanique.

**D**
**Step 18**

Eine Hygienisierungslösung vorbereiten (siehe Abschnitt „Hygienisierungslösung“).


**HINWEIS**

Die Anweisungen auf der Etikette des Hygienisierungsproduktes befolgen, denn eine zu starke Konzentration der Lösung könnte die Komponenten beschädigen, während eine zu niedrige Konzentration keine angemessene Reinigung sicherstellen würde.

Alle abmontierten Teile einschließlich des Rüssels in die Hygienisierungslösung tauchen und wenigstens 5 Minuten lang wirken lassen.

Alle Teile auf eine saubere, trockene und hygienisierte Fläche legen und an der Luft trocknen lassen.

Die äußeren Seitenwände sind mit einem Tuch oder einem Schwamm zu reinigen. Dazu nie einen Wasserstrahl einsetzen, da ein solcher die Maschine beschädigen könnte (A).


**ACHTUNG**

Nach dem Waschen sicherstellen, dass kein Wasser in der Maschine zurückgeblieben ist. Ein Gefrieren des Wassers im Zylinder während des Betriebs der Maschine könnte zur Beschädigung des Rührwerks und des Triebwerks führen.


**ACHTUNG**

Während gewisser Reinigungsschritte der Maschine kann die Bewegung des Rührwerks auch nach dem Abnehmen der Ausgabeeinheit gesteuert werden. Eine solche Gefahr kann beseitigt werden, indem man die Maschine bei ausgeschalteter Stromversorgung reinigt.


**ACHTUNG**

Eine Reinigung bei in Bewegung stehendem Rührwerk stellt eine schwerwiegende verbleibende Gefahr mechanischer Art dar.

**RU**
**Этап 18**

Подготовьте дезинфицирующий раствор (см. пункт "Дезинфицирующий раствор").


**ПРИМЕЧАНИЕ**

Следуйте инструкциям по санитарной обработке, приведенным на ярлыке продукта, поскольку слишком концентрированный раствор может повредить компоненты, а не концентрированный не обеспечивает необходимую степень очистки.

Промойте все снятые детали в дезинфицирующем растворе и оставьте в нем минимум на 5 минут.

Положите все детали на чистую, сухую, продезинфицированную поверхность и оставьте до высыхания.

Для очистки внешних боковых панелей используйте мягкую ткань или губку. Никогда не используйте воду под давлением, так как это может привести к повреждению машины (A).


**ВНИМАНИЕ**

После мойки удостоверьтесь, что в машине не осталось воды. Вода, замороженная в цилиндре, может привести к поломке взбивателя и повреждению приводного устройства.


**ВНИМАНИЕ**

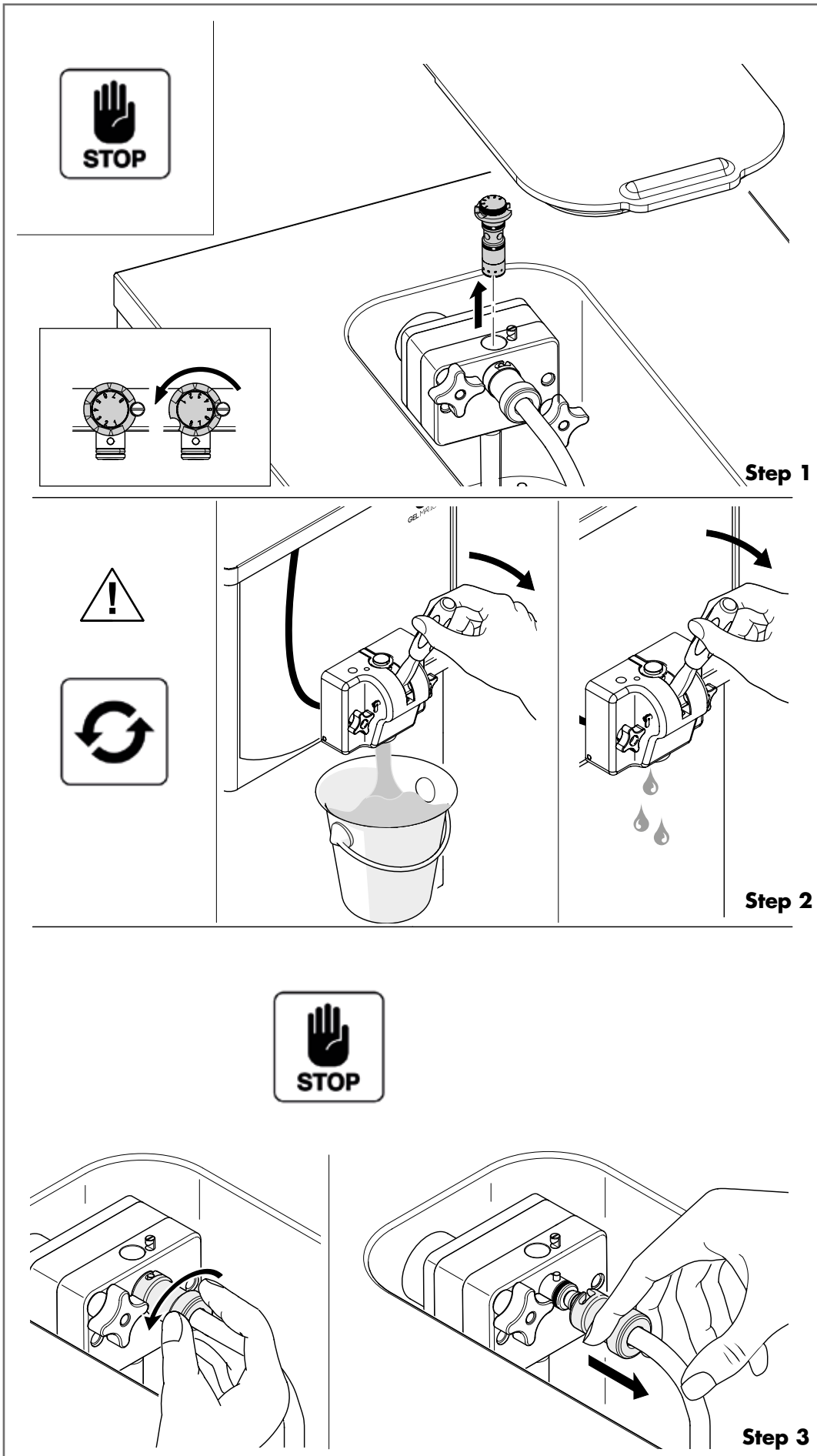
Во время некоторых операций по очистке машины возможно управлять движением взбивателя, даже когда распределительная дверца удалена. Чтобы устранить риски, проводите очистку машины, когда она отключена от источника питания.


**ВНИМАНИЕ**

Движущийся взбиватель опасен во время очистки (опасность механического травмирования).

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
 INSTRUCTIONS FOR USE  
 INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
 BETRIEBSANLEITUNG  
 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



## I

### SMONTAGGIO DEI VARI COMPONENTI

#### Smontaggio pompa

##### Step 1

Se la macchina ha ancora del prodotto al suo interno è necessario scaricare la pressione interna al cilindro.

Assicurarsi che la macchina sia in modalità STOP e rimuovere il regolatore di overrun.

##### Step 2

Impostare la macchina su LAVAGGIO e, azionando la leva, scaricare un pò di prodotto (circa 1 litro) sino ad eliminare totalmente la pressione presente nella macchina (vasca e cilindro).

##### Step 3

Impostare la macchina su STOP. Ruotare l'attacco a baionetta e staccarlo dal corpo pompa, come indicato sulla figura.

**UK**
**DISASSEMBLY OF THE VARIOUS COMPONENTS**
**Disassembly of the pump**
**Step 1**

If the machine has still the product inside, it is necessary to release the pressure inside the cylinder.

Make sure that the machine is in STOP mode, and remove the over-run regulator.

**Step 2**

Set the machine to WASH mode and, using the lever, release a bit of product (about 1 liter) up to totally eliminate the pressure present in the machine (hopper and cylinder).

**Step 3**

Set the machine to STOP.

Turn the bayonet joint and release it from the pump body, as indicated in the figure.

**F**
**DÉMONTAGE DES DIFFÉRENTES PIÈCES**
**Démontage de la pompe**
**Step 1**

Si la machine a encore du produit à l'intérieur, il faut libérer la pression à l'intérieur du cylindre.

Vérifier que la machine est en modalité de STOP, et enlever le régulateur d'overrun.

**Step 2**

Programmer la machine sur NETTOYAGE et, en actionnant le levier, décharger un peu de produit (1 litre environ) jusqu'à ce que la pression présente dans la machine (cuve et cylindre) soit totalement éliminée.

**Step 3**

Programmer la machine sur STOP.

Faire tourner le raccord à baïonnette et le détacher du corps de la pompe, comme indiqué sur la figure.

**D**
**ABMONTIEREN DER VERSCHIEDENEN KOMPONENTEN**
**Abmontieren der Pumpe**
**Step 1**

Wenn noch Produkt in der Maschine vorhanden ist, muss der Druck im Zylinder abgelassen werden.

Sicherstellen, dass die Maschine auf STOPP gestellt ist und den Over-run-Regler entfernen.

**Step 2**

Die Maschine auf WASCHEN stellen und durch Betätigung des Hebels etwas Produkt ausdosieren (ca. 1 Liter), bis der Druck in der Maschine (Wanne und Zylinder) komplett abgebaut ist.

**Step 3**

Die Maschine auf STOPP stellen.

Den Bajonettverschluss drehen und gemäß Abbildung vom Pumpenkörper lösen.

**RU**
**ДЕМОНТАЖ РАЗЛИЧНЫХ КОМПОНЕНТОВ**
**ДЕМОНТАЖ НАСОСА**
**Этап 1**

Если внутри машины все еще остается продукт, необходимо сбросить давление внутри цилиндра.

Убедитесь, что машина находится в режиме STOP, и снимите регулятор взбитости.

**Этап 2**

Переведите машину в режим WASH, и, используя рычаг, выпустите немного продукта (около 1 литра) до полного удаления давления в машине (бункере и цилиндре).

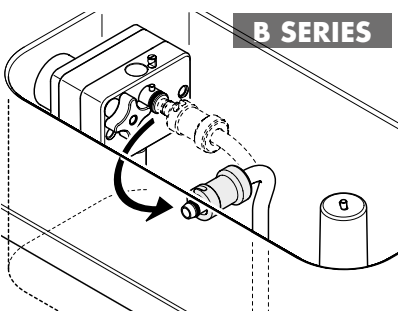
**Этап 3**

Переведите машину в режим "STOP".

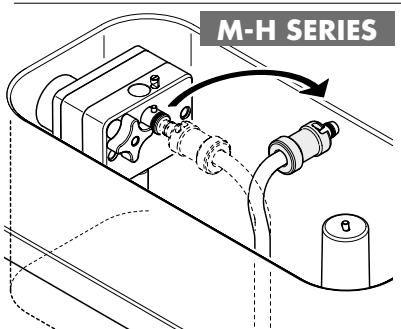
Поверните штыковой замок и извлеките его из корпуса насоса, как показано на рисунке.

# 6

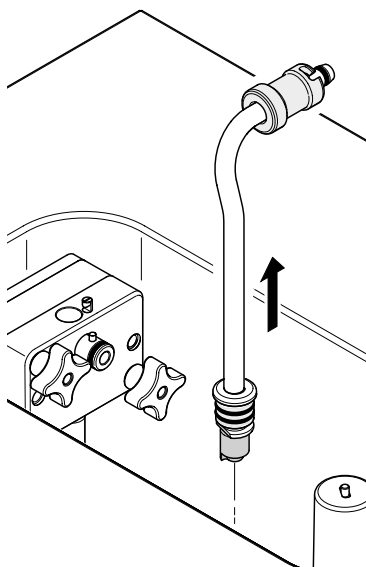
ISTRUZIONI PER L'USO  
 INSTRUCTIONS FOR USE  
 INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
 BETRIEBSANLEITUNG  
 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



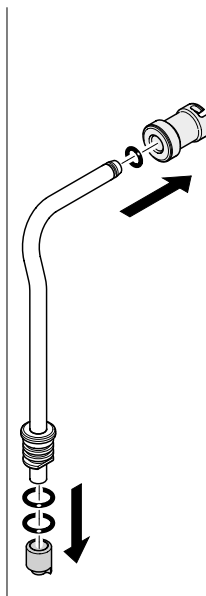
**B SERIES**



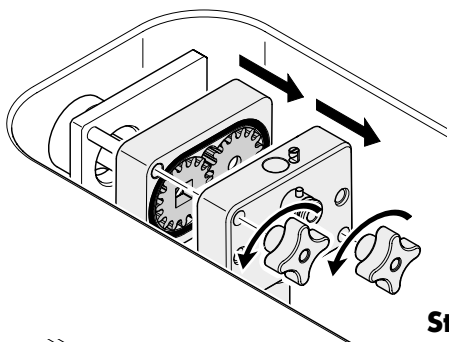
**M-H SERIES**



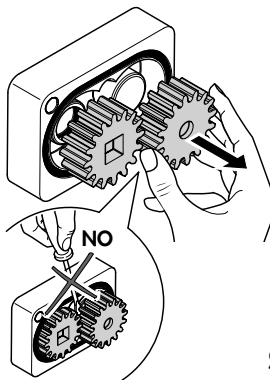
**Step 4**



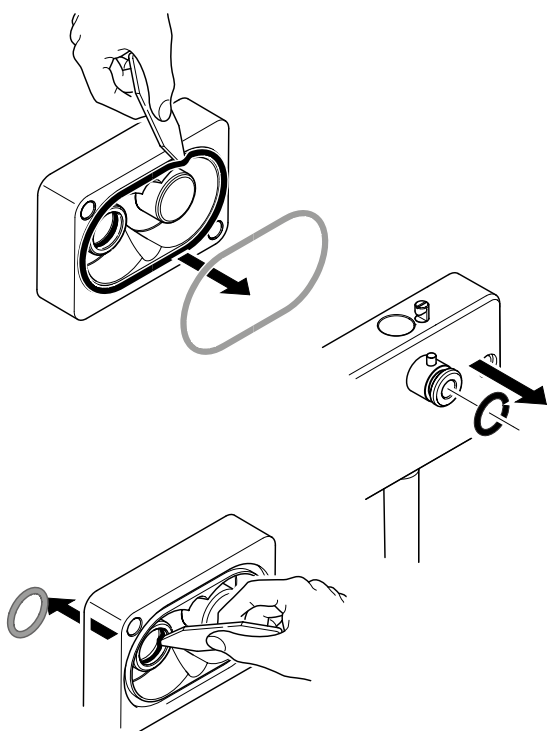
**Step 5**



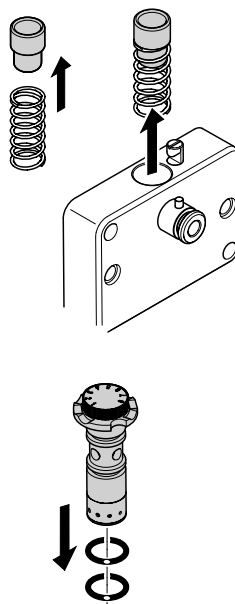
**Step 6**



**Step 7**



**Step 8**



**Step 9**

## Step 4

Ruotare il tubo di compressione di 90° ed estrarlo dalla vasca. Rispettare la posizione e il verso di rotazione del tubo di compressione così come indicato in figura.

## Step 5

Sfilare l'attacco a baionetta e togliere la valvola di non ritorno e le guarnizioni dal tubo di compressione.

## Step 6

Svitare completamente i pomoli di serraggio e togliere la pompa dalla vasca.

In sequenza togliere prima il coperchio pompa e di seguito il corpo pompa con i relativi ingranaggi.

## Step 7

Estrarre gli ingranaggi dal corpo pompa.



## ATTENZIONE

Non usare utensili per estrarre gli ingranaggi; aiutarsi con le mani e prestare la massima attenzione agli urti o eventuali cadute che possano danneggiarli.

## Step 8

Togliere le guarnizioni presenti sulla pompa.

Utilizzare l'apposito attrezzo e non cacciaviti o utensili onde evitare di tagliare le guarnizioni.

## Step 9

Togliere la valvola di by-pass con relativa molla e le guarnizioni O-ring presenti sul regolatore overrun.



**UK**
**Step 4**

Rotate the compression pipe by 90° and remove it from the hopper. Respect the position and the rotation direction of the compression pipe, as indicated in the figure.

**Step 5**

Remove the bayonet joint and remove the non-return valve and the gaskets from the compression pipe.

**Step 6**

Completely unscrew the fastening knobs and remove the pump from the hopper.

In this sequence, first remove the pump cover and then the pump body with its gears.

**Step 7**

Remove the gears from the pump body.


**WARNING**

Do not use tools to extract the gears; use your hands and pay attention to any impact or fall that can damage them.

**Step 8**

Remove the gaskets on the pump. Use the special tool, do not use screwdrivers and tools in order to avoid cutting the gaskets.

**Step 9**

Remove the by-pass valve with its spring and O-ring gaskets from the overrun regulator.

**F**
**Step 4**

Faire tourner le tuyau de compression de 90° et l'extraire de la cuve. Respecter la position et le sens de rotation du tuyau de compression, comme indiqué sur la figure.

**Step 5**

Enlever le raccord à baïonnette, et ôter du tuyau de compression la soupape anti-retour et les joints.

**Step 6**

Dévisser complètement les écrous de serrage et enlever la pompe de la cuve.

En séquence, enlever tout d'abord le couvercle de la pompe et, ensuite, le corps de la pompe avec ses engrenages.

**Step 7**

Extraire les engrenages du corps de la pompe.


**ATTENTION**

Ne pas utiliser d'outils pour extraire les engrenages: s'aider avec les mains, et accorder le maximum d'attention aux chocs ou chutes éventuelles, qui pourraient les endommager.

**Step 8**

Enlever les joints présentes sur la pompe.

Pour éviter de couper les joints, ne pas utiliser de tournevis ni d'outils, mais seulement l'instrument prévu à cet effet.

**Step 9**

Enlever la soupape by-pass avec son ressort et les joints toriques présents sur le régulateur d'overrun.

**D**
**Step 4**

Das Druckrohr um 90° drehen und dieses aus der Wanne ausnehmen. Die Position und die Drehrichtung des Druckrohrs beobachten, wie es in der Abbildung dargestellt ist.

**Step 5**

Den Bajonettverschluss ausziehen und das Rückschlagventil sowie die Dichtungen vom Druckrohr abnehmen.

**Step 6**

Die Befestigungsknöpfe komplett ausschrauben und die Pumpe aus der Wanne nehmen.

Nacheinander, zuerst den Pumpendeckel und dann den Pumpenkörper mit den Zahnrädern entfernen.

**Step 7**

Die Zahnräder aus dem Pumpenkörper nehmen.


**ACHTUNG**

Zum Abnehmen der Zahnräder keine Werkzeuge verwenden; von Hand arbeiten und äußerst sorgfältig darauf achten, jeden Aufprall oder ein Herabfallen zu vermeiden, da dies die Zahnräder beschädigen könnte.

**Step 8**

Die an der Pumpe vorhandenen Dichtungen abnehmen.

Das entsprechende Gerät und keine Schraubenzieher oder andere Werkzeuge verwenden, um Schnitte in den Dichtungen zu vermeiden.

**Step 9**

Das By-Pass-Ventil mit der Feder und die O-Ring Dichtungen des Overrun-Reglers entfernen.

**RU**
**Этап 4**

Поверните компрессорную трубу на 90° и извлеките ее из бункера.

Контролируйте положение и направление вращения компрессорной трубы, как показано на рисунке.

**Этап 5**

Снимите штыковой замок, обратный клапан и прокладки с компрессорной трубы.

**Этап 6**

Полностью открутите крепежные набалдашники и извлеките насос из бункера.

В этой последовательности, сначала снимите крышку насоса, а затем корпус насоса с шестернями.

**Этап 7**

Извлеките шестерни из корпуса насоса.


**ВНИМАНИЕ**

Не используйте инструменты для извлечения шестеренок; выполните эту операцию руками и обратите внимание, что любой удар или падение может их повредить.

**Этап 8**

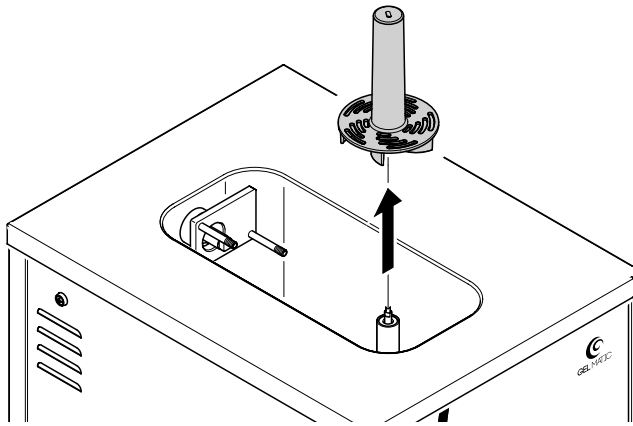
Снимите прокладки насоса. Используйте специальный инструмент, не используйте отвертки и инструменты, чтобы не повредить прокладки.

**Этап 9**

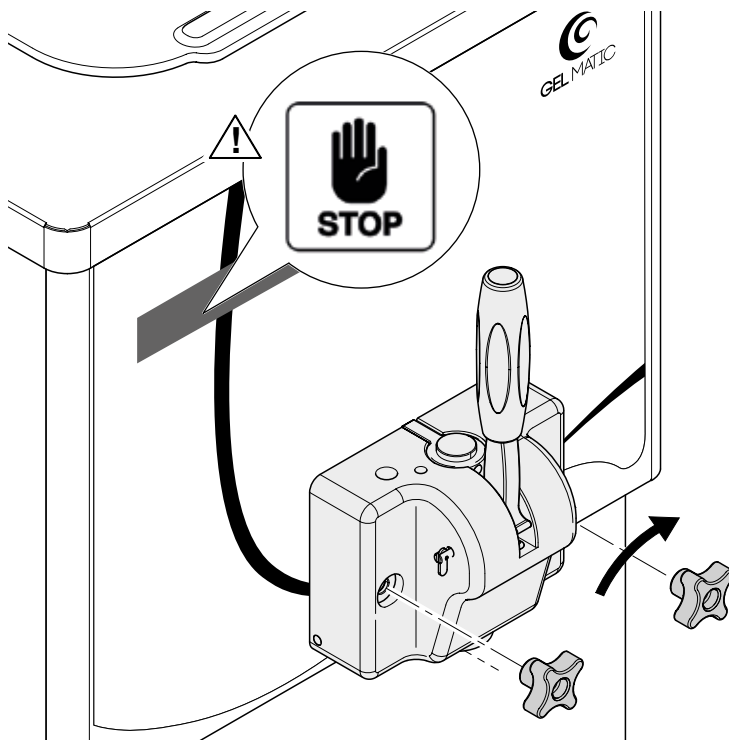
Снимите перепускной клапан с пружиной и прокладки уплотнительного кольца.

# 6

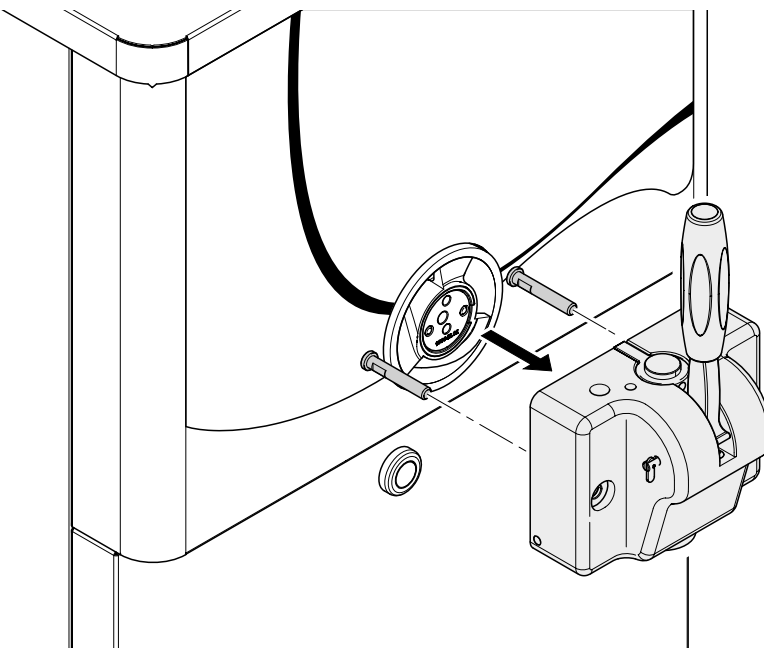
ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Step 1



Step 1



Step 2

## I

### Smontaggio mixer

#### Step 1

Estrarre il mixer, sfilandolo dal relativo albero di trasmissione.

### Smontaggio gruppo di erogazione

Prima di smontare il gruppo di erogazione, assicurarsi che la vasca e il cilindro siano vuoti e che l'alimentazione elettrica sia disinserita.

#### Step 1

Svitare i pomoli di serraggio del gruppo di erogazione.

#### Step 2

Estrarre il gruppo di erogazione.

**UK****Disassembly of the mixer****Step 1**

Remove the mixer, pulling it from the shaft.

**F****Démontage du mixeur****Step 1**

Extraire le mixeur, en l'enlevant de l'arbre de transmission correspondant.

**D****Abmontieren des Mixer****Step 1**

Den Mixer abnehmen, indem man ihn von den entsprechenden Antriebswelle abzieht.

**RU****Демонтаж миксера****Этап 1**

Извлеките миксер, сняв его с вала.

**Disassembly of the dispensing door**

Before removing the dispensing door, make sure that the hopper and the cylinder are empty and that the power supply is disconnected.

**Step 1**

Unscrew the knobs tightening the dispensing door.

**Step 2**

Remove the dispensing door.

**Démontage groupe de distribution**

Avant de démonter le groupe de distribution, vérifier que la cuve et le cylindre sont vides et que l'alimentation électrique est débranchée.

**Step 1**

Dévisser les écrous de serrage du groupe de distribution.

**Step 2**

Extraire le groupe de distribution.

**Abmontieren der Ausgabereinheit**

Vor dem Abmontieren der Ausgabereinheit sicherstellen, dass die Wanne und der Zylinder leer sind und die Stromversorgung ausgeschaltet ist.

**Step 1**

Die Befestigungsknöpfe der Ausgabereinheit ausschrauben.

**Step 2**

Die Ausgabereinheit ausziehen.

**Демонтаж блока подачи**

Прежде, чем удалить блок подачи, удостоверьтесь, что бункер и цилиндр пусты и что машина отключена от питания.

**Этап 1**

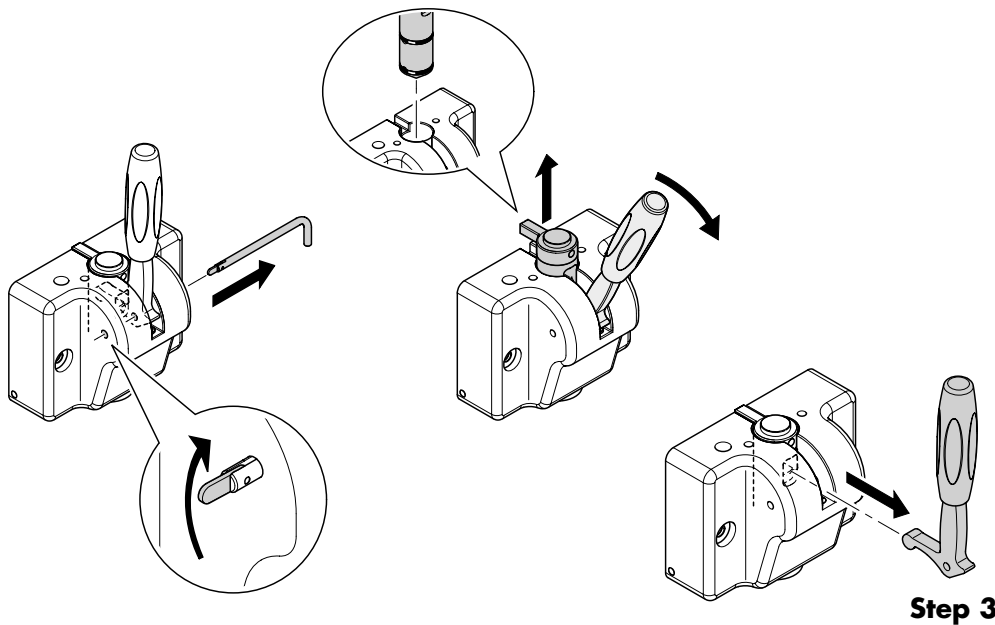
Открутите набалдашники, фиксирующие блок подачи.

**Этап 2**

Удалите блок подачи.

# 6

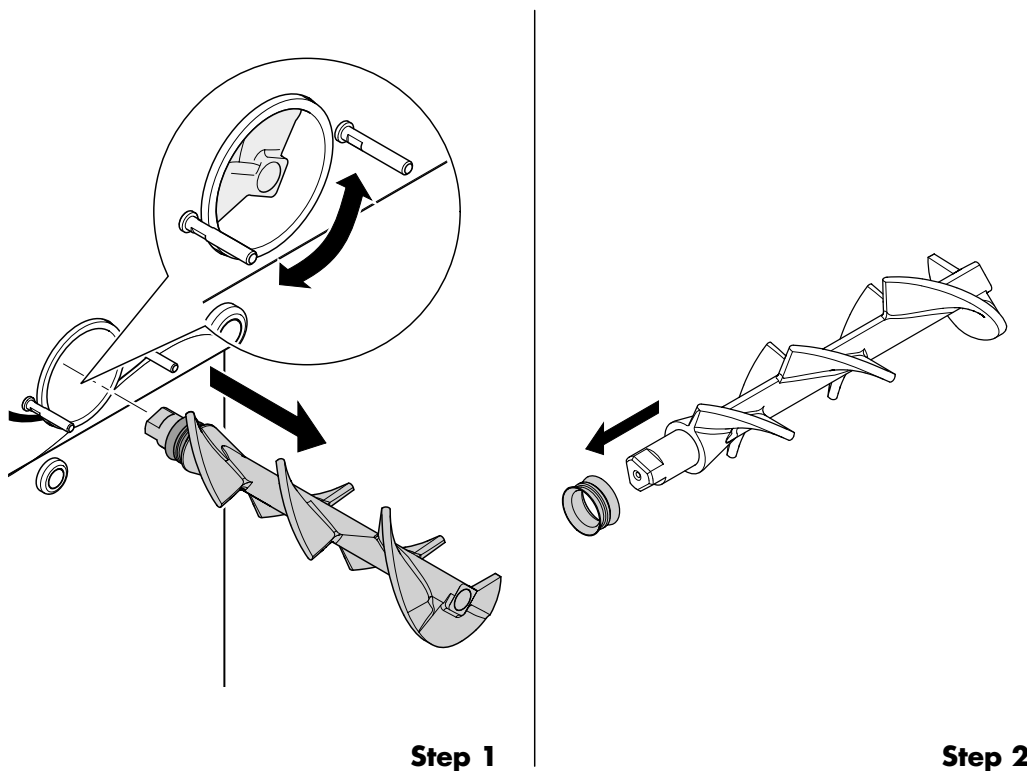
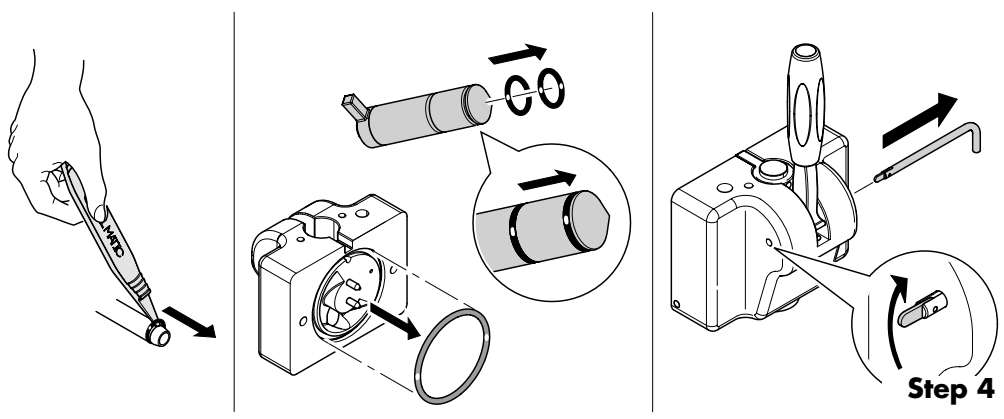
ISTRUZIONI PER L'USO  
 INSTRUCTIONS FOR USE  
 INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
 BETRIEBSANLEITUNG  
 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



**Step 3**  
 Sfilare il perno di fissaggio della leva e, con l'aiuto della stessa, estrarre il pistone dalla sua sede.

**Step 4**  
 Rimuovere le guarnizioni presenti sul retro del gruppo di erogazione e gli O-ring dei pistoni, con l'aiuto dell'utensile per estrazione O-ring fornito in dotazione.

**ATTENZIONE**  
 Assicurarsi che, durante le operazioni di smontaggio del gruppo di erogazione, la macchina sia sempre in modalità di STOP.



**Smontaggio agitatore SP2**

**Step 1**  
 Sfilare l'agitatore dal cilindro.

**Step 2**  
 Rimuovere la guarnizione di tenuta.

**UK**
**Step 3**

Slide out the lever fastening pin and then extract the piston from its housing, by using the lever.

**Step 4**

Remove the gaskets on the back of the dispensing door and O-rings of the pistons with the help of the tool for O-ring removal supplied.


**WARNING**

Make sure that, during the disassembly of the dispensing door, the machine is always in STOP mode.

**F**
**Step 3**

Désenfiler la tige de fixation du levier et, au moyen de ce levier, extraire le piston de son siège.

**Step 4**

Enlever les joints à l'arrière du groupe de distribution et les joints toriques des pistons, à l'aide de l'outil pour enlèvement joint torique fourni.


**ATTENTION**

Vérifier que, pendant les opérations de démontage du groupe de distribution, la machine est toujours en mode STOP.

**D**
**Step 3**

Den Befestigungsbolzen des Hebels herausnehmen und den Kolben mit Hilfe des Hebels ausziehen aus seiner Aufnahme.

**Step 4**

Die Dichtungen auf der Rückseite der Ausgabereinheit und die O-Ringe der Kolben mit der Hilfe des mitgelieferten Werkzeugs zum O-Ring-Entfernen abnehmen.


**ACHTUNG**

Sicherstellen, dass die Maschine während des Abmontierens der Ausgabereinheit immer auf STOPP geschaltet ist.

**RU**
**Этап 3**

Выдвиньте штифт крепления рычага и затем извлеките поршень из корпуса, используя рычаг.

**Этап 4**

Снимите прокладки с задней части блока подачи и уплотнительные кольца поршней, с помощью инструмента для снятия уплотнительных колец из комплекта поставки.


**ВНИМАНИЕ**

Удостоверьтесь, что во время разборки блока подачи машина находится в режиме STOP.

**Disassembly of the SP2 beater**
**Step 1**

Remove the beater from the cylinder.

**Step 2**

Remove the sealing gasket.

**Démontage de l'agitateur SP2**
**Step 1**

Enlever l'agitateur du cylindre.

**Step 2**

Enlever le joint d'étanchéité.

**Abmontieren des SP2-Rührwerk**
**Step 1**

Das Rührwerk aus dem Zylinder ziehen.

**Step 2**

Die Dichtung abnehmen.

**Демонтаж взбиватель SP2**
**Этап 1**

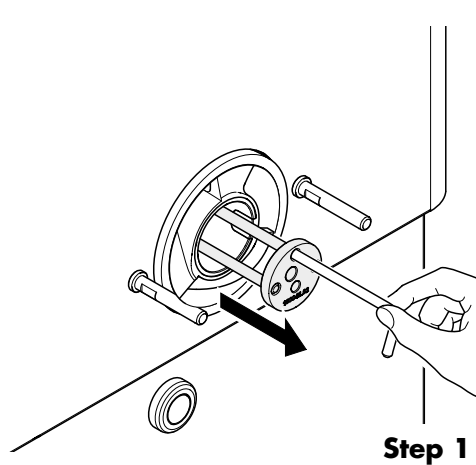
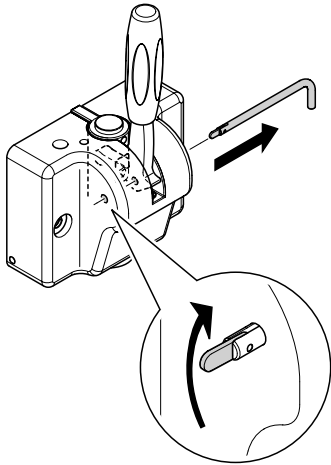
Удалите взбиватель из цилиндра.

**Этап 2**

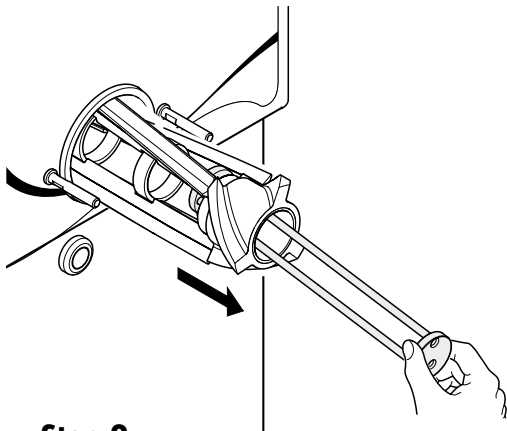
Снимите уплотнительную прокладку.

# 6

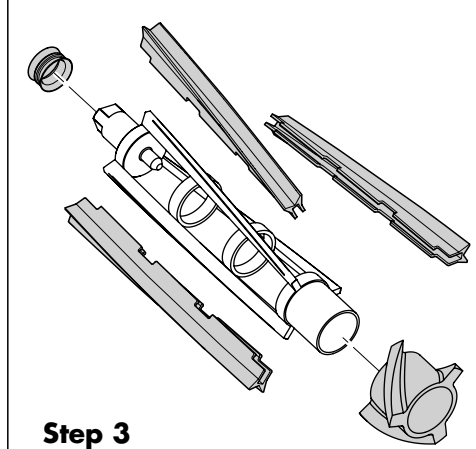
ISTRUZIONI PER L'USO  
 INSTRUCTIONS FOR USE  
 INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
 BETRIEBSANLEITUNG  
 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



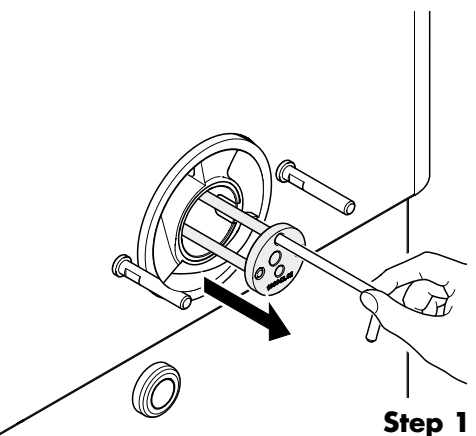
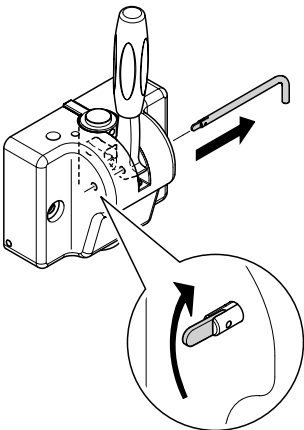
**Step 1**



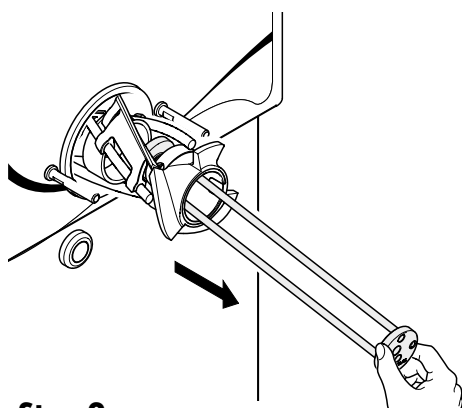
**Step 2**



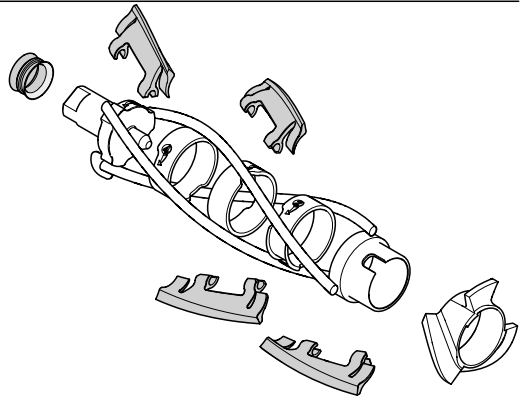
**Step 3**



**Step 1**



**Step 2**



**Step 3**

## Smontaggio agitatore LS1

### Step 1

Utilizzare il perno di fissaggio delle leve di erogazione per estrarre con facilità l'albero controrotante.

### Step 2

Utilizzando l'albero controrotante estrarre il gruppo agitatore.

### Step 3

Rimuovere la guarnizione di tenuta, la coclea e i pattini in teflon.

## Smontaggio agitatore SF1

### Step 1

Utilizzare il perno di fissaggio delle leve di erogazione per estrarre con facilità l'albero controrotante.

### Step 2

Utilizzando l'albero controrotante estrarre il gruppo agitatore.

### Step 3

Rimuovere la guarnizione di tenuta, la coclea e i pattini in teflon.

**UK**
**Disassembly of the LS1 beater**
**Step 1**

Use the fastening pin of the dispensing levers to easily extract the counter rotating shaft.

**Step 2**

Using the counter rotating shaft, extract the beater unit.

**Step 3**

Remove the sealing gasket, the worm and teflon scrapes.

**F**
**Démontage de l'agitateur LS1**
**Step 1**

Pour extraire facilement l'arbre contrarotatif, utiliser le pivot de fixation des leviers de distribution.

**Step 2**

En utilisant l'arbre contrarotatif, extraire le groupe agitateur.

**Step 3**

Enlever le joint d'étanchéité, la vis sans fin et les patins en téflon.

**D**
**Abmontieren des LS1-Rührwerks**
**Step 1**

Zum mühelosen Herausziehen der gegendrehenden Welle den Befestigungsbolzen des Ausgabehebels verwenden.

**Step 2**

Unter Verwendung der gegendrehenden Welle die Rührwerkeinheit ausziehen.

**Step 3**

Die Dichtung, die Schnecke und die Teflonschaber abnehmen.

**RU**
**Сборка взбиватель LS1**
**Этап 1**

Используйте крепежный штифт распределяющих рычагов, чтобы легко извлечь вал встречного вращения.

**Этап 2**

Используя вал встречного вращения, извлеките блок взбивателя.

**Этап 3**

Sacar la junta hermética, el tornillo sinfin y las rodaderas de teflón.

**Disassembly of the SF1 beater**
**Step 1**

Use the fastening pin of the dispensing levers to easily extract the counter rotating shaft.

**Step 2**

Using the counter rotating shaft, extract the beater unit.

**Step 3**

Remove the sealing gasket, the worm and teflon scrapes.

**Démontage de l'agitateur SF1**
**Step 1**

Pour extraire facilement l'arbre contrarotatif, utiliser le pivot de fixation des leviers de distribution.

**Step 2**

En utilisant l'arbre contrarotatif, extraire le groupe agitateur.

**Step 3**

Enlever le joint d'étanchéité, la vis sans fin et les patins en téflon.

**Abmontieren des SF1-Rührwerks**
**Step 1**

Zum mühelosen Herausziehen der gegendrehenden Welle den Befestigungsbolzen des Ausgabehebels verwenden.

**Step 2**

Unter Verwendung der gegendrehenden Welle die Rührwerkeinheit ausziehen.

**Step 3**

Die Dichtung, die Schnecke und die Teflonschaber abnehmen.

**Сборка взбиватель SF1**
**Этап 1**

Используйте крепежный штифт распределяющих рычагов, чтобы легко извлечь вал встречного вращения.

**Этап 2**

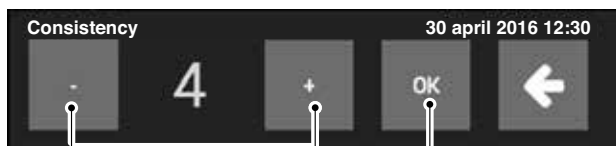
Используя вал встречного вращения, извлеките блок взбивателя.

**Этап 3**

Sacar la junta hermética, el tornillo sinfin y las rodaderas de teflón.

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
 INSTRUCTIONS FOR USE  
 INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
 BETRIEBSANLEITUNG  
 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Consistenza gelato  
 Consistency  
 Consistance  
 Konsistenz  
 Консистенция

Conferma  
 Confirmation  
 Confirmation  
 Bestätigung  
 Подтверждение

**Step 1**  
**Step 2**  
**Step 3**



Температура бункера хранения  
 Storage hopper temperature  
 Température cuve de conservation  
 Temperatur Konservierungswanne  
 Temperatura cuba de conservación

1


## I

### REGOLAZIONI


#### Regolazione consistenza del gelato


Tramite l'E.Co.S. è possibile regolare la consistenza del prodotto in un range di 16 valori.


##### Step 1

Per regolare la consistenza del prodotto, premere l'icona .

##### Step 2

Premere l'icona  per diminuire il valore e ottenere un gelato meno consistente.

Premere l'icona  per incrementare il valore e ottenere un gelato più consistente.

Per confermare premere l'icona **OK** mentre per tornare al menù principale premere l'icona .

Incrementare o decrementare i valori di non più di tre unità alla volta.

##### Step 3

Attendere almeno 15 minuti ed erogare almeno 10 porzioni prima di valutare la nuova consistenza impostata.

Qualora il range di taratura non soddisfi le vostre esigenze, contattare un tecnico per variare il settaggio di regolazione della macchina.

#### Visualizzazione della temperatura della vasca di conservazione

La temperatura della miscela nella vasca è visibile dopo aver premuto il tasto **(1)**.

##### Step 1

Dopo 60 minuti dalla messa in funzione, controllare che la temperatura della miscela nella vasca di conservazione sia compresa tra 2°C e 4°C (tra 36°F e 39°F).



#### NOTA

Al fine di evitare un rapido deterioramento della miscela, monitorare regolarmente che la temperatura di conservazione della miscela nella vasca sia inferiore a 4°C (39°F). In caso contrario, contattare un centro assistenza.



#### NOTA

Si ricorda che, per un corretto funzionamento, la temperatura del prodotto versato nella vasca non deve superare 10°C.






**UK**
**ADJUSTMENTS**
**Adjusting the ice cream consistency**

Use E.Co.S. device to adjust the consistency of your product. A range of 16 values is available.

**Step 1**

To adjust the product consistency, press key .

**Step 2**

Press  to reduce the value and so get a softer ice cream.  
Press  to increase the value and get a harder ice cream.  
Press **OK** to confirm, press  to return to the main menu.

Increase or decrease the values of not more than three units at a time.

**Step 3**

Wait at least 15 minutes and deliver at least 10 servings before evaluating the new set consistency.

If the setting range does not meet your needs, contact a technician to vary the calibration of the machine.

**Storage hopper temperature display**

The mixture storage temperature inside the hopper is displayed after pressing key **(1)**.

**Step 1**

After 60 minutes since the machine start-up, check that the mix temperature in the storage hopper is between 2°C and 4°C (between 36°F and 39°F).


**NOTE**

In order to avoid rapid deterioration of the mixture, regularly monitor that the storage temperature of the mixture in the hopper is lower than 4° C (39° F). Otherwise, contact a service centre.



**NOTE**

We remind you that, for a correct operation, the temperature of the product poured into the hopper must not exceed 10° C.




**F**
**REGLAGES**
**Réglage de la consistance de la glace**

Au moyen de l'E.Co.S., il est possible de régler la consistance du produit dans une gamme de 16 valeurs.

**Step 1**

Pour régler la consistance du produit, appuyer sur la touche .

**Step 2**

Appuyer sur la touche  pour diminuer la valeur et obtenir une glace moins consistante.  
Appuyer sur la touche  pour augmenter la valeur et obtenir une glace plus consistante.  
Pour confirmer, appuyer sur la touche **OK**, tandis que pour retourner au menu principal, appuyer sur la touche .

Incrémenter ou décrementer les valeurs de pas plus de trois unités à la fois.

**Step 3**

Attendre au moins 15 minutes et débiter au moins 10 portions avant d'évaluer la nouvelle consistance programmée.

Si la gamme de réglage ne satisfait pas vos exigences, contacter un technicien pour modifier la programmation du réglage de la machine.

**Visualisation de la température de la cuve de conservation**

La température du mélange dans la cuve est visible après avoir appuyé sur la touche **(1)**.

**Step 1**

Après 60 minutes de la mise en marche, vérifier que la température du mélange dans la cuve de conservation est comprise entre 2°C et 4°C (entre 36°F et 39°F).


**NOTE**

Afin d'éviter une détérioration rapide du mélange, vérifier régulièrement que la température de conservation du mélange dans la cuve est inférieure à 4° C (39° F). En cas contraire, contacter un centre d'assistance.


**NOTE**

On vous rappelle que, pour un bon fonctionnement, la température du produit versé dans la cuve ne doit pas dépasser 10° C.




**D**
**EINSTELLUNGEN**
**Regulierung der Eiskonsistenz**

Über das E.Co.S. -System kann die Konsistenz des Produktes in einem Bereich von 16 Werten reguliert werden.

**Step 1**

Um die Konsistenz des Produkts einzustellen, auf das Symbol  zu drücken.

**Step 2**

Das Symbol  drücken, um den Wert zu verringern und das weichere Eis zu bekommen.  
Das Symbol  drücken, um den Wert zu erhöhen und das Eis von höheren Konsistenz zu bekommen.  
Zur Bestätigung das Symbol **OK** drücken, während zum Rückkehr zum Hauptmenü das Symbol  drücken.

Das Erhöhen oder das Verringern von Werten soll nicht mehr als um zwei Einheiten auf einmal sein.

**Step 3**

Mindestens 15 Minuten warten und mindestens 10 Portionen ausdosieren, bevor die neu eingestellte Konsistenz beurteilt werden kann.

Falls der Einstellbereich Ihre Bedürfnisse nicht befriedigt, einen Techniker kontaktieren, um die Kalibrierung der Maschine zu verändern.

**Anzeigen der Temperatur in der Konservierungswanne**

Die Temperatur der Mischung in der Wanne ist nach dem Drücken der Taste **(1)** sichtbar.

**Step 1**

60 Minuten nach Inbetriebsetzung sicherstellen, dass die Temperatur der Mischung in der Konservierungswanne zwischen 2°C und 4°C (36°F und 39°F) liegt.


**HINWEIS**

Um ein schnelles Verderben der Mischung zu vermeiden, soll regelmäßig überwacht werden, dass die Konservierungstemperatur der Mischung in der Wanne unter 4°C (39°F) liegt. Andernfalls setzen Sie sich mit einem Kundendienstzentrum in Verbindung.



**HINWEIS**

Wir weisen darauf hin, dass für einen korrekten Betrieb der Maschine die Temperatur des in die Wanne geschütteten Produkts 10°C nicht übersteigen darf.


**E**
**НАСТРОЙКА**
**Регулировка консистенции мороженого**


Используйте устройство E. Co. S., чтобы отрегулировать консистенцию Вашего продукта. Доступен диапазон из 16 значений.


**Этап 1**

Чтобы отрегулировать консистенцию продукта, нажмите кнопку .

**Этап 2**

Нажмите кнопку , чтобы уменьшить значение и тем самым получить более мягкое мороженое.

Нажмите , чтобы увеличить значение и получить более твердое мороженое.

Нажмите **OK**, для подтверждения, нажмите , чтобы вернуться к главному меню.

Увеличивайте или уменьшайте значения не больше чем на две единицы за один раз.

**Этап 3**

Подождите по крайней мере 15 минут и выдайте по крайней мере 10 порций прежде, чем оценить новую установленную консистенцию.

Если диапазон регулирования не удовлетворяет Вашим потребностям, пожалуйста, свяжитесь с дилером, чтобы изменить калибровку машины.

**Отображение температуры бункера**

Температура хранения смеси в бункере всегда отображается в главном меню **(1)**.

**Этап 1**

После того как пройдет 60 минут после запуска машины, проверьте, что температура смеси в бункере находится между 2°C и 4°C (между 36°F и 39°F).


**ПРИМЕЧАНИЕ**

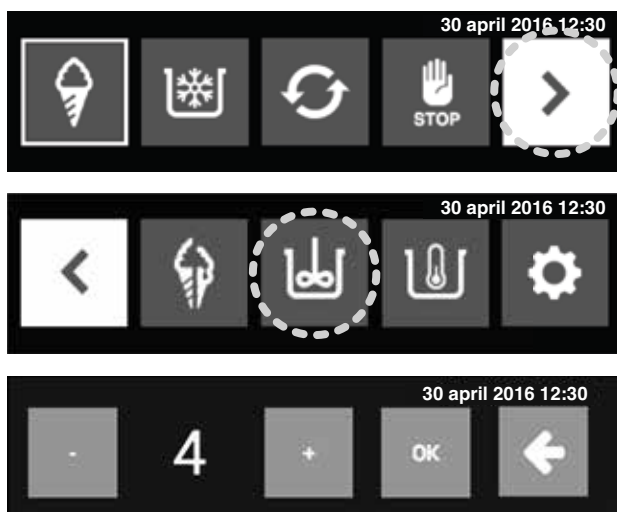
Чтобы избежать быстрого ухудшения состояния смеси, регулярно проверяйте, чтобы температура хранения смеси в бункере была ниже 4° C (39° F). Если это условие не соблюдается, свяжитесь с сервисным центром.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

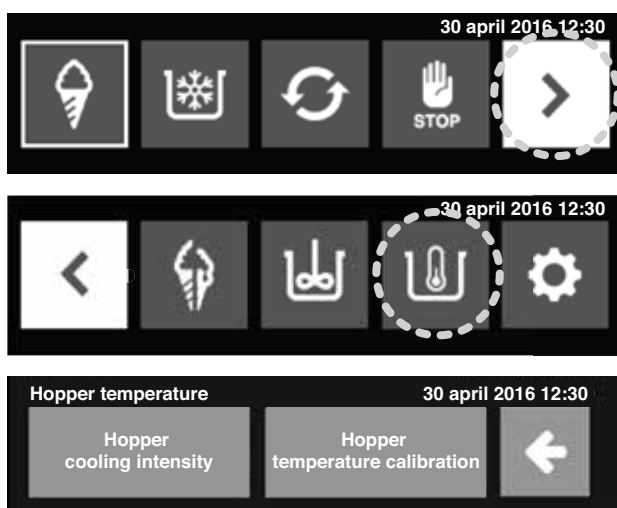
Напоминаем, что для правильной работы температура продукта, наливаемого в бункер, не должна превышать 10° C.

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



2




3

## I

### Regolazione mixer (2)


#### Step 1


Per regolare il funzionamento del mixer, premere l'icona .

#### Step 2


Selezionare OFF per disattivare il funzionamento del mixer.

#### Step 3

Premere l'icona  per diminuire il tempo e la frequenza di miscelazione.

Premere l'icona  per incrementare il tempo e la frequenza di miscelazione.

#### Step 4

Per confermare premere l'icona **OK** mentre per tornare al menù principale premere l'icona .

### Regolazione temperatura vasca (3)

Se la miscela contenuta nella vasca di conservazione non raggiunge la temperatura desiderata, è possibile regolare l'intensità del raffreddamento della vasca.


In caso di discordanza fra la temperatura vasca rilevata e la temperatura vasca reale, correggere l'errore di lettura tramite la calibrazione della temperatura della vasca.

#### 1. Intensità raffreddamento vasca

Aumentare l'intensità di raffreddamento quando la temperatura della vasca non raggiunge il valore di 4°C. Diminuire l'intensità quando si ha la formazione di ghiaccio sulle pareti della vasca.

In entrambi i casi, è consigliabile aumentare la frequenza di miscelazione del mixer.

#### Step 1

Premere l'icona .

#### Step 2


Premere il pulsante "Hopper cooling intensity".

#### Step 3


Premere l'icona  per diminuire l'intensità del raffreddamento della vasca.

#### Step 4

Premere l'icona  per incrementare l'intensità del raffreddamento della vasca.

Per confermare premere l'icona **OK** mentre per tornare al menù precedente premere l'icona .

**UK**
**Adjustment of the mixer (2)**
**Step 1**

To adjust the mixer operation, press key .

**Step 2**

Select OFF to deactivate the mixer operation.

**Step 3**

Press **—** to reduce the mixing time and frequency.

Press **+** to increase the mixing time and frequency.

**Step 4**

Press **OK** to confirm, press **←** to return to the main menu.

**Adjustment of the hopper temperature (3)**

If the mixture in the storage hopper cannot reach the desired temperature, adjust the hopper cooling intensity.

In case of discrepancy between the detected hopper temperature and its actual temperature, amend the reading error through the calibration of the hopper temperature.


**1. Hopper cooling intensity**

Increase the cooling intensity when the hopper temperature does not reach the value of 4° C.

Reduce the intensity in case of ice on the hopper walls.

In either case, it is advisable to increase the mixer operation frequency.

**Step 1**

Press key .

**Step 2**

Press key **"Hopper cooling intensity"**.

**Step 3**


Press **—** to reduce the hopper cooling intensity.

**Step 4**

Press **+** to increase the hopper cooling intensity.

Press **OK** to confirm, press **←** to return to the previous menu.

**F**
**Réglage du mixeur (2)**
**Step 1**

Pour régler le fonctionnement du mixeur, appuyer sur la touche .

**Step 2**

Sélectionner OFF pour désactiver le fonctionnement du mixeur.

**Step 3**

Appuyer sur la touche **—** pour diminuer le temps et la fréquence de fonctionnement du mixeur.

Appuyer sur la touche **+** pour augmenter le temps et la fréquence de fonctionnement du mixeur.

**Step 4**

Pour confirmer, appuyer sur la touche **OK**, tandis que pour retourner au menu principal, appuyer sur la touche **←**.

**Réglage température de la cuve (3)**

Si le mélange contenu dans la cuve de conservation ne rejoint pas la température désirée, on peut régler l'intensité du refroidissement de la cuve.

En cas de différence entre la température de la cuve enregistrée et sa température réelle, corriger l'erreur de lecture à travers du calibrage de la température de la cuve.


**1. Intensité refroidissement de la cuve**

Augmenter l'intensité de refroidissement lorsque la température de la cuve n'atteint pas la valeur de 4° C.

Diminuer l'intensité dans le cas de formation de glace sur les parois de la cuve.

Dans les deux cas, il est conseillé d'augmenter la fréquence de fonctionnement du mélangeur.

**Step 1**

Appuyer sur la touche .

**Step 2**

Appuyer sur la touche **"Hopper cooling intensity"**.

**Step 3**


Appuyer sur la touche **—** pour diminuer l'intensité du refroidissement de la cuve.

**Step 4**

Appuyer sur la touche **+** pour augmenter l'intensité du refroidissement de la cuve.

Pour confirmer, appuyer sur la touche **OK**, tandis que pour retourner au menu principal, appuyer sur la touche **←**.

**D**
**Mixereinstellung (2)**
**Step 1**

Um den Mixerbetrieb einzustellen, das Symbol  drücken.

**Step 2**

OFF wählen, um den Mixerbetrieb zu deaktivieren.

**Step 3**

Sehen Sie die folgende Tabelle.

Das Symbol **—** drücken, um die Zeit und die Frequenz des Mischens zu reduzieren.

Das Symbol **+** drücken, um die Zeit und die Frequenz des Mischens zu erhöhen.

**Step 4**

Bestätigen Sie mit **OK** und drücken Sie um in Hauptmenü zurückzukehren **←**.

**Regulierung der Temperatur der Wanne (3)**

Wenn die Mischung in der Konservierungswanne die gewünschte Temperatur nicht erreicht, ist es möglich die Kühlintensität der Wanne zu regulieren. Im Falle der Abweichung zwischen der erfassten Temperatur und der tatsächlichen Temperatur in der Wanne, den Lesefehler durch die Kalibrierung der Wannentemperatur korrigieren.

**1. Kühlintensität der Wanne**

Die Kühlintensität der Wanne erhöhen, wenn die Temperatur der Wanne den Wert von 4° C nicht erreicht.

Die Kühlintensität reduzieren, wenn sich Eis auf den Wänden der Wanne bildet.

In beiden Fällen ist es empfohlen, die Frequenz des Mischens von Mixer zu erhöhen.

**Step 1**

Das Symbol  drücken.

**Step 2**

Die Taste **"Intensità raffreddamento vasca"** drücken.

**Step 3**


Das Symbol **—** drücken, um die Kühlintensität der Wanne zu reduzieren.

**Step 4**

Das Symbol **+** drücken, um die Kühlintensität der Wanne zu erhöhen.

Bestätigen Sie mit **OK** und drücken Sie um zum Hauptmenü zurückzukehren **←**.

**RU**
**Регулировка миксера (2)**
**Этап 1**

Для настройки работы миксера нажмите клавишу .

**Этап 2**

Выберите OFF, чтобы завершить работу миксера.

**Этап 3**

Нажмите **—** для уменьшения времени и частоты смешивания.

Нажмите **+** для увеличения времени и частоты смешивания.

**Этап 4**

Нажмите **OK** для подтверждения, нажмите **←** для возврата в главное меню.

**Регулировка температуры бункера (3)**

Если не получается довести температуру смеси в бункере до нужного уровня, отрегулируйте интенсивность охлаждения бункера.

В случае несоответствия между обнаруженной температурой бункера и его фактической температурой, измените погрешность считывания путем калибровки температуры бункера.


**1. Интенсивность охлаждения бункера**

Увеличьте интенсивность охлаждения, если температура бункера не достигает 4° C.

Уменьшите интенсивность в случае появления льда на стенках бункера.

В любом случае рекомендуется увеличить интенсивность работы миксера.

**Этап 1**

Нажмите клавишу .

**Этап 2**

Нажмите кнопку **"Hopper cooling intensity"** ("Интенсивность охлаждения бункера").

**Этап 3**

Нажмите **—**, чтобы уменьшить интенсивность охлаждения бункера.

**Этап 4**

Нажмите **+** для увеличения интенсивности охлаждения бункера.

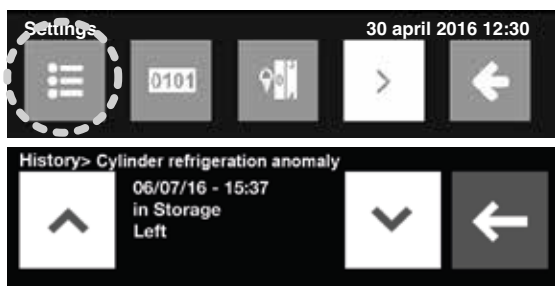
Нажмите **OK** для подтверждения, нажмите **←** для возврата в предыдущее меню.

# 6

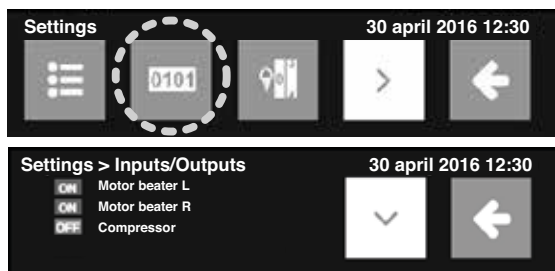
ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



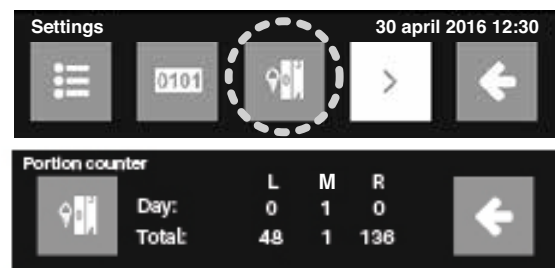
4



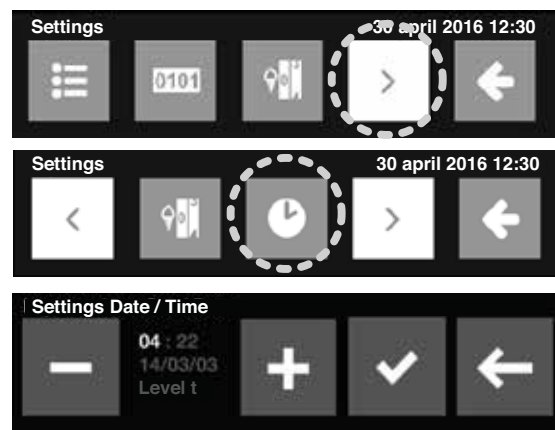
5



6



7



8

## I

### 2. Calibrazione temperatura vasca


#### Step 1

Immergere un termometro nella miscela contenuta nella vasca e rilevare la temperatura in più punti.

#### Step 2

Calcolare la media dei valori rilevati.



#### Step 3


Premere l'icona .

#### Step 4


Premere il pulsante "Hopper temperature calibration".

#### Step 5


Premere l'icona  o l'icona  per inserire il valore ottenuto allo Step 2.

Per confermare premere l'icona **OK** mentre per tornare al menù precedente premere l'icona .

### Impostazioni generali (4)

Premere l'icona  per accedere alle impostazioni generali della macchina.

### 1. Registro eventi (5)


Premere l'icona  per accedere al registro degli eventi, che comprende le notifiche di allarme più recenti.

### 2. Ingressi/Uscite (6)

Premere l'icona **0101** per accedere al menù Ingressi/Uscite, che permette di visualizzare lo stato degli ingressi e delle uscite (8).


Questa funzione aiuta nella definizione e risoluzione dei problemi a individuare il componente fuori uso. Alcuni ingressi e uscite sono contrassegnati da L, M o R per identificare il lato in cui si trova il componente.





### 3. Conteggio porzioni (7)

Premere l'icona  per visualizzare il conteggio delle porzioni giornaliero e totale: L = lato sinistro, M = mix, R = lato destro.

Il conteggio giornaliero si azzerà ogni giorno alle ore 00:00.

### 4. Modifica data e ora (8)

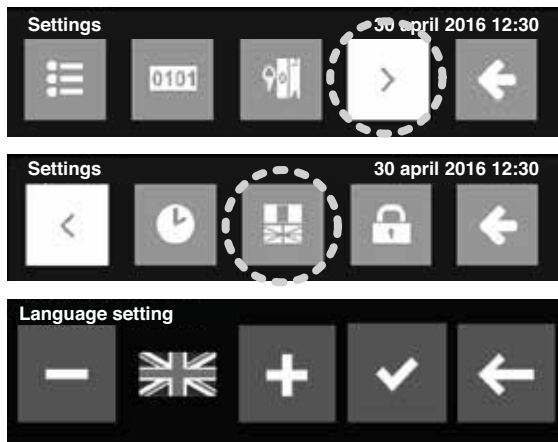
Premere l'icona  per modificare la data e l'ora.

Premere l'icona  per diminuire il valore. Premere l'icona  per incrementare il valore. Per confermare premere l'icona  mentre per tornare al menù precedente premere l'icona .

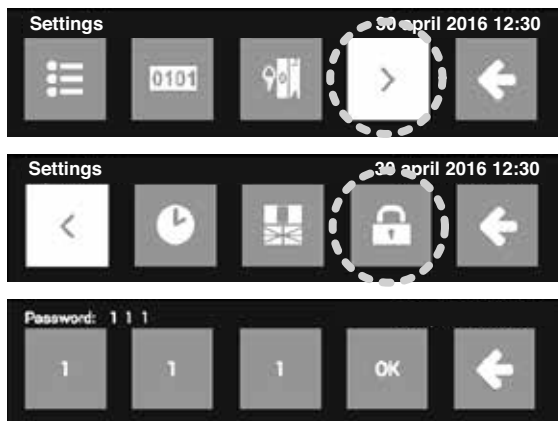


# 6

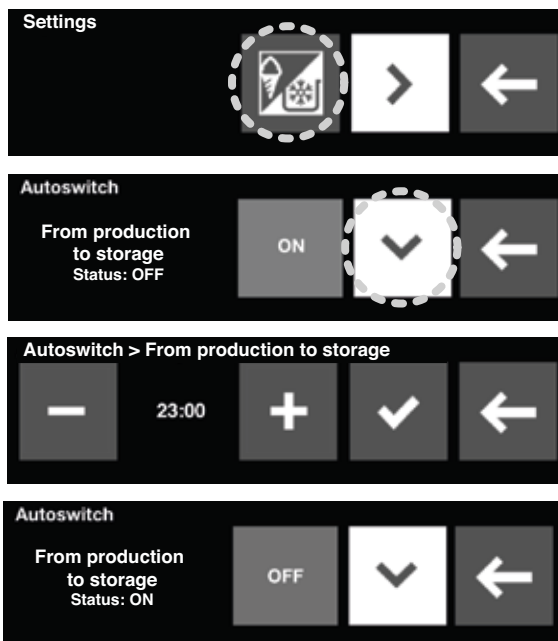
ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



9



10



11

I

## 5. Modifica lingua (9)

Premere l'icona per modificare la lingua.

Premere l'icona o per trovare la lingua desiderata.

Per confermare premere l'icona mentre per tornare al menù precedente premere l'icona .

## 6. Parametri protetti (10)

E.Co.S. comprende alcuni parametri protetti da password, accessibili in base al livello di competenza dell'operatore.

Premere l'icona e inserire la password 111 per accedere a:

- selezione unità di misura della temperatura (°C/°F), parametro P194
- attivazione/disattivazione segnalazioni acustiche in caso di allarmi, parametro P271 per l'allarme livello basso e P195 per gli altri allarmi
- disattivazione/attivazione mixer con livello vasca basso, parametri P273 e P274
- attivazione/disattivazione mixer durante il raffreddamento della vasca, parametri P173 e P174
- autoswitch.

## Autoswitch (11)

### Step 1

Premere l'icona per accedere alla funzione autoswitch, che permette di impostare il cambio di stato automatico da PRODUZIONE a CONSERVAZIONE e da CONSERVAZIONE a PRODUZIONE ad un determinato orario senza l'intervento dell'operatore.

### Step 2

Premere l'icona per scorrere le funzioni disponibili: cambio di stato automatico da PRODUZIONE a CONSERVAZIONE o da CONSERVAZIONE a PRODUZIONE.

### Step 3

Premere **ON** per attivare la funzione.

### Step 4

Premere o per diminuire o incrementare l'orario.


### Step 5



Premere l'icona per confermare.

### Step 6

Premere per tornare al menù precedente o premere **OFF** per disattivare la funzione.


**UK**
**5. Change of language (9)**

Press key  to change the language. Press **-** or **+** to find the desired language.

Press  to confirm, press  to return to the previous menu.


**6. Hidden parameters (10)**

E.Co.S. includes some hidden parameters, accessible according to the level of the operator's skills.


Press key  and insert passowrd 111 to:

- select the temperature unit of measure (°C/°F), parameter P194
- sound signals activation/deactivation in case of alarm, parameter P271 for low level alarm and P195 for the other alarms
- mixer activation/deactivation with low hopper level, parameters P273 and P274
- mixer activation/deactivation during the hopper cooling, parameters P173 and P174
- autoswitch.

**Autoswitch (11)**
**Step 1**

Press key  to enter the autoswitch function, which allows to set the automatic change of state from PRODUCTION to STORAGE and from STORAGE to PRODUCTION at a specific time without the operator's intervention.

**Step 2**

Press  to scroll the functions available: automatic change of state from PRODUCTION to STORAGE or from STORAGE to PRODUCTION.

**Step 3**

Press **ON** to activate the function.


**Step 4**

Press **-** or **+** to reduce or increase the time.

**Step 5**

Press  to confirm.



**Step 6**

Press  to return to the previous menu or press **OFF** to deactivate the function.

**F**
**5. Modification langue (9)**


Appuyer sur la touche  pour modifier la langue.

Appuyer sur la touche **-** ou **+** pour trouver la langue désirée.

Pour confirmer, appuyer sur la touche , tandis que pour retourner au menu précédent, appuyer sur la touche .

**6. Paramètres protégés (10)**

E.Co.S. comprend des paramètres protégés par mot de passe, accessibles sur la base du niveau de compétence de l'opérateur.


Appuyer sur la touche  et entrer le mot de passe 111 pour accéder à:

- choix de l'unité de mesure de la température (°C/°F), paramètre P194
- activation/désactivation des signaux sonores en cas d'alarme, paramètre P271 pour l'alarme niveau bas et P195 pour les autres alarmes
- désactivation/activation mixeur avec niveau avec bas, paramètres P273 et P274
- activation/désactivation mixeur pendant le refroidissement de la cuve, paramètres P173 et 174
- autoswitch.

**Autoswitch (11)**
**Step 1**

Appuyer sur la touche  pour accéder à la fonction autoswitch, qui permet de configurer le changement d'état automatique de PRODUCTION à CONSERVATION et de CONSERVATION à PRODUCTION à un horaire spécifique sans l'intervention de l'opérateur.

**Step 2**

Appuyer sur la touche  pour défiler les fonctions disponibles: changement d'état automatique de PRODUCTION à CONSERVATION ou de CONSERVATION à PRODUCTION.

**Step 3**

Appuyer sur **ON** pour activer la fonction.


**Step 4**

Appuyer sur la touche **-** ou **+** pour diminuer ou augmenter l'horaire.


**Step 5**



Appuyer sur la touche  pour confirmer.

**Step 6**

Appuyer sur la touche  pour retourner à la page précédente ou appuyer sur **OFF** pour désactiver la fonction.


**D**
**5. Änderung der Sprache (9)**

Drücken Sie  um die Sprache zu ändern. Drücken Sie **-** oder **+** drücken, um die gewünschte Sprache zu finden.

Zur Bestätigung  und  um zum vorherigen Menü zurückzukehren.


**6. Geschützte Parameter (10)**

E.Co.S. enthält einige vom Passwort geschützte Parameter, zugänglich entsprechend dem Kompetenzniveau des Bedieners.


Drücken Sie  und geben das Passwort 111 ein, um:

- die Temperaturmesseinheit zu wählen (°C/°F), Parameter P194
- akustische Meldungen bei Alarmen zu aktivieren/ deaktivieren, Parameter P271 für den Alarm niedriges Niveau und P195 für alle anderen Alarme
- den Mixer beim niedrigen Niveau in der Wanne zu aktivieren/deaktivieren, Parameter P273 und P274
- den Mixer während der Wannen- kühlung zu aktivieren/ deaktivieren, Parameter P173 und P174
- autoswitch.

**Autoswitch (11)**
**Step 1**

Drücken Sie  um die Autoswitch-Funktion aufzurufen. Diese ermöglicht eine automatische Zustandsänderung von PRODUKTION auf KONSERVIERUNG und von KONSERVIERUNG auf PRODUKTION zu einem bestimmten Zeitpunkt ohne den Eingriff des Bedieners einzustellen.

**Step 2**

Drücken Sie  um die verfügbaren Funktionen zu scrollen: den automatischen Zustandswechsel von PRODUKTION zur KONSERVIERUNG oder von KONSERVIERUNG zur PRODUKTION.


**Step 3**

**ON** drücken, um die Funktion zu aktivieren.


**Step 4**

**-** oder **+** drücken, um die Uhrzeit zu verringern oder zu erhöhen.

**Step 5**

Zur Bestätigung das Symbol  drücken.



**Step 6**

 drücken, um zum vorherigen Menü zurückzukehren, oder **OFF** drücken, um die Funktion zu deaktivieren.

**RU**
**5. Изменение языковых настроек (9)**

Нажмите клавишу , чтобы изменить язык.

Нажмите **-** или **+**, чтобы выбрать нужный язык.

Нажмите  для подтверждения, нажмите  для возврата в предыдущее меню.


**6. Скрытые параметры (10)**

Система E.Co.S. имеет некоторые скрытые параметры, доступные в зависимости от уровня квалификации оператора.

Нажмите клавишу  key и введите пароль 111 для:

- выбора единицы измерения температуры (°C/°F), параметр P194
- включения/выключения звуковых сигналов в случае аварийных сигналов, параметр P271 для сигнала низкого уровня и P195 для других аварийных сигналов
- включения/выключения миксера при низком уровне в бункере, параметры P273 и P274
- включения/выключения миксера при охлаждении бункера, параметры P173 и P174
- автопереключатель.

**Автопереключатель (11)**
**Этап 1**

Нажмите клавишу  для доступа к функции автоматического переключения, которая позволяет установить автоматическое изменение режима с PRODUCTION (производство) на STORAGE (хранение) и со STORAGE на PRODUCTION в определенное время без вмешательства со стороны оператора.

**Этап 2**

Нажмите  для прокрутки и ознакомления с доступными функциями: автоматическое изменение режима с PRODUCTION на STORAGE или со STORAGE на PRODUCTION.


**Этап 3**

Нажмите **ON**, чтобы активировать функцию.


**Этап 4**

Нажмите **-** или **+**, чтобы уменьшить или увеличить значение времени.

**Этап 5**

Нажмите  для подтверждения.

**Этап 6**

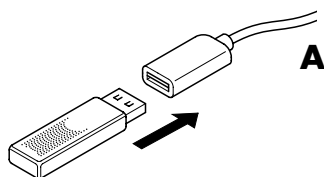
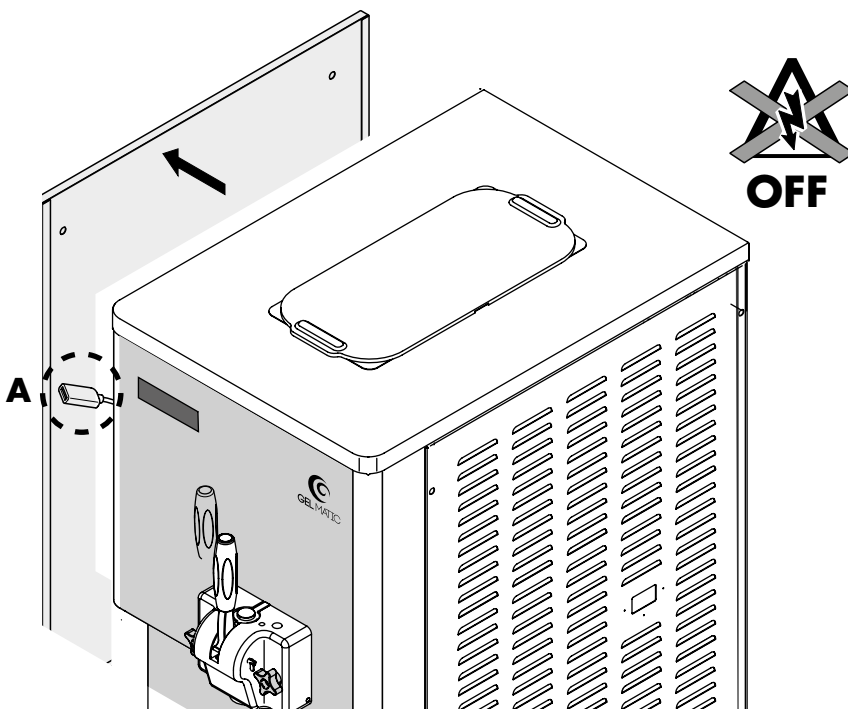
Нажмите  для возврата в предыдущее меню, или нажмите **OFF** для отключения функции.

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



12



13



## INSTALLAZIONE E AGGIORNAMENTO SOFTWARE

Il sistema E.Co.S. è in continua evoluzione. Eventuali aggiornamenti software sono disponibili su Galileo al link <http://galileo.gelmatic.com> e possono essere caricati sulla macchina tramite chiavetta USB.



### NOTA

Premere l'icona per visualizzare la versione di software installata (12).

### 1. Installazione nuovo touch screen o sostituzione

Eeguire la seguente procedura di aggiornamento software in caso di installazione di un nuovo touch screen o di sostituzione.

#### Step 1

Decomprimere la cartella .zip scaricata.

#### Step 2

Rinominare il file di aggiornamento "image.bin." e salvarlo in una chiavetta USB vuota.

#### Step 3

Spegnere la macchina scollegando dalla alimentazione elettrica.

#### Step 4

Rimuovere il pannello laterale.

#### Step 5

Inserire la chiavetta USB nell'apposita prolunga (13).

#### Step 6

Ricollegare la macchina all'alimentazione elettrica. L'aggiornamento verrà caricato in circa 15 secondi, trascorsi i quali comparirà un avviso sullo schermo.

#### Step 7

Scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica.

#### Step 8

Estrarre la chiavetta USB.

#### Step 9

Ricollegare la macchina all'alimentazione elettrica.

#### Step 10

Quando si installa il software per la prima volta, viene eseguita una procedura di inizializzazione che richiede di impostare la lingua, la data e l'ora.



### NOTA

Consigliamo di impostare data e ora in maniera corretta per una migliore assistenza e un'accurata compilazione del registro notifiche e allarmi.



**UK**
**SOFTWARE INSTALLATION AND UPDATE**

E.Co.S. system is constantly evolving. Any software updates are available in Galileo at <http://galileo.gelmatic.com> and can be uploaded into the machine through a USB memory stick.


**NOTE**

Press key  to view the software version installed (12).

**1. Installation of a new touch screen or replacement**

Carry out the following software update procedure when installing a new touch screen or replacing it.

**Step 1**

Unzip the .zip folder downloaded.

**Step 2**

Rename the update file into "image.bin" and save it in an empty USB memory stick.

**Step 3**

Disconnect the machine from the power supply to switch it off.

**Step 4**

Remove the lateral panel.

**Step 5**

Insert the USB memory stick in the dedicated extension cable (13).

**Step 6**

Connect the machine to the power supply. The updated will be carried out in approximately 15 seconds, after that a message will be displayed on the screen.

**Step 7**

Disconnect the machine from the power supply.

**Step 8**

Remove the USB memory stick.

**Step 9**

Connect the machine to the power supply.

**Step 10**

When installing the software for the first time, an initialization procedure is carried out and you are asked to set language, date and hour.



**NOTE**

We suggest setting date and time properly for a better service and a precise recording of the notifications and alarms log.

**F**
**INSTALLATION ET MISE À JOUR SOFTWARE**

Le système E.Co.S. est en constante évolution. Les mises à jours de son software sont disponibles sur Galileo au lien <http://galileo.gelmatic.com> et elles peuvent être chargées sur la machine à travers une clé USB.


**NOTE**

Appuyer sur la touche  pour afficher la version du software installée (12).

**1. Installation d'un écran tactile nouveau ou remplacement**

Effectuer la procédure de mise à jour software suivante lors de l'installation d'un écran tactile nouveau ou en cas de remplacement.

**Step 1**

Décompresser le dossier .zip téléchargé.

**Step 2**

Renommer le fichier de mise à jour "image.bin" et le sauver dans une clé USB vide.

**Step 3**

Eteindre la machine en la débranchant de l'alimentation électrique.

**Step 4**

Enlever le panneau latéral.

**Step 5**

Brancher la clé USB au rallonge prévu (13).

**Step 6**

Rebrancher la machine à l'alimentation électrique. La mise à jour sera chargée en 15 secondes environ, après lesquels l'écran affichera un message.

**Step 7**

Débrancher la machine de l'alimentation électrique.

**Step 8**

Enlever la clé USB.

**Step 9**

Rebrancher la machine à l'alimentation électrique.

**Step 10**

À la première installation software, on réalise une procédure d'initialisation qui demande de configurer la langue, la date et l'heure.


**NOTE**

On conseille de configurer la date et l'heure de manière correcte pour une meilleure service et une précise compilation du registre des notifications et des alarmes.

**D**
**INSTALLATION UND AKTUALISIERUNG DER SOFTWARE**

Das System E.CO.S. wird ständig weiterentwickelt. Die Software-Updates sind in Galileo unter <http://galileo.gelmatic.com> verfügbar und können über einen USB-Stick in die Maschine hochgeladen werden.


**HINWEIS**

Die Taste  um die installierte Softwareversion anzuzeigen (12).

**1. Installation eines neuen Touchscreens oder Ersatz**

Folgendes Verfahren zur Software-Aktualisierung bei der Installation eines neuen Touchscreens oder bei dessen Ersatz durchführen.

**Step 1**

Den heruntergeladenen Ordner .zip entkomprimieren.

**Step 2**

Die Update-Datei zu "image.bin" umbenennen und sie auf einem leeren USB-Stick zu speichern.

**Step 3**

Die Maschine ausschalten, indem man sie von der Stromversorgung trennt.

**Step 4**

Die Seitenabdeckung abbauen.

**Step 5**

Den USB-Stick ins spezielle Verlängerungskabel einstecken (13).

**Step 6**

Die Maschine wieder an die Stromversorgung anschließen. Das Update wird in etwa 15 Sekunden durchgeführt, danach wird auf dem Bildschirm eine Mitteilung gezeigt.

**Step 7**

Die Maschine von der Stromversorgung trennen.

**Step 8**

Den USB-Stick entfernen.

**Step 9**

Die Maschine wieder an die Stromversorgung anschließen.

**Step 10**

Wenn die Software zum ersten Mal installiert wird, erfolgt eine Initialisierung, bei dem die Sprache, das Datum und die Uhrzeit anzugeben sind.



**HINWEIS**

Wir empfehlen, das Datum und die Uhrzeit korrekt einzustellen zugunsten eines besseren Kundendienstes und einer sorgfältigen Registrierung der Meldungen und Alarme.

**RU**
**УСТАНОВКА И ОБНОВЛЕНИЕ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

Система E.Co.S. постоянно развивается. Любые обновления программного обеспечения доступны на сайте Galileo по адресу <http://galileo.gelmatic.com> и их можно загрузить в машину посредством носителя USB.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

Нажмите клавишу  для просмотра установленной версии программного обеспечения (12).

**1. Установка нового или замена сенсорного экрана**

При установке нового или замене сенсорного экрана выполните следующую процедуру обновления программного обеспечения.

**Этап 1**

Распакуйте загруженную папку с архивом.

**Этап 2**

Переименуйте файл обновления в "image.bin" и сохраните его на пустой USB-накопитель.

**Этап 3**

Отключите машину от источника питания, чтобы полностью выключить ее.

**Этап 4**

Снимите боковую панель.

**Этап 5**

Вставьте USB-накопитель в специальный удлинитель (13).

**Этап 6**

Подключите машину к источнику питания. Обновление будет выполнено примерно в течение 15 секунд, после чего на экране появится сообщение.

**Этап 7**

Отключите машину от источника питания.

**Этап 8**

Отсоедините USB-носитель.

**Этап 9**

Подключите машину к источнику питания.

**Этап 10**

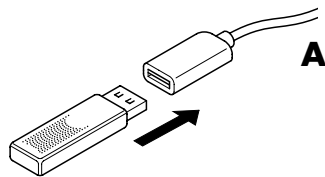
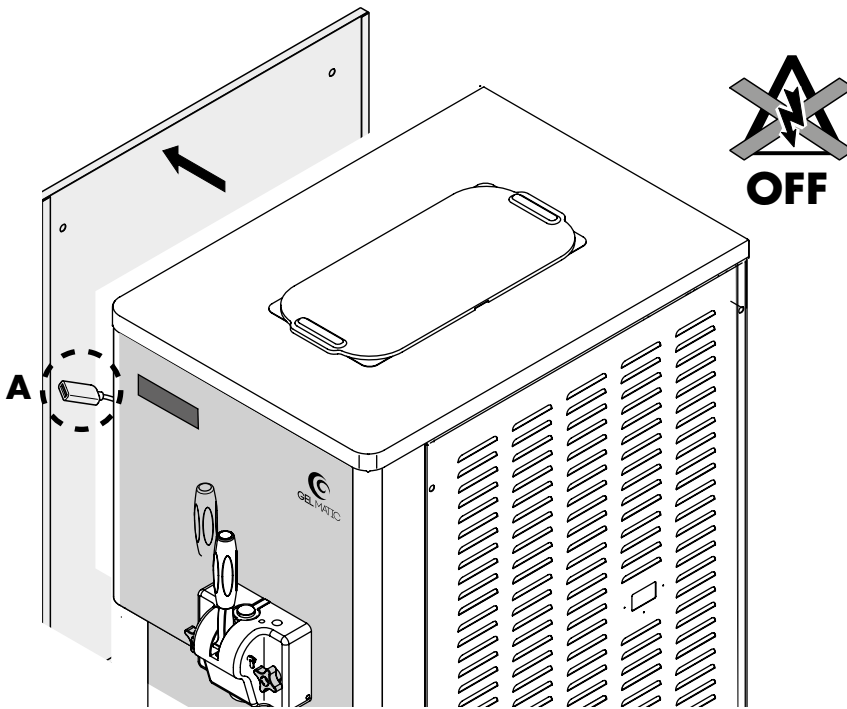
При первой установке программного обеспечения выполняется процедура инициализации, и вам предлагается выбрать язык, установить дату и время.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

Мы рекомендуем установить точную дату и время для лучшего функционирования и точной записи уведомлений и регистрации аварийных сигналов в журнале.

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
COMO USAR  
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



I



### NOTA

Le impostazioni di fabbrica vengono ripristinate automaticamente nelle versioni software X.XX e successive. Nelle versioni software precedenti, è necessario premere "sì" per confermare l'esecuzione del preset.

### 2. Aggiornamento

Eeguire la seguente procedura per aggiornare il software di un touch screen già montato e in funzione sulla macchina.



### NOTA

Ripetere Step 1-9.



### NOTA

L'aggiornamento software NON sovrascrive i valori dei parametri precedentemente impostati dall'utente.

**UK**

**NOTE**

The factory-set parameters get restored automatically in software versions X.XX and subsequent.

In previous versions, it is necessary to press "yes" to confirm the carrying out of the preset.

**2. Update**

Carry out the following software update procedure if the touch screen is already installed and running on the machine.


**NOTE**

Repeat Steps Step 1-9.


**NOTE**

The software updated does NOT overwrite the parameters values previously set by the user.

**F**

**NOTE**

Les paramètres d'usine sont restaurés automatiquement dans les versions software X.XX et suivantes.

Dans les versions précédentes, il faut appuyer sur "oui" pour confirmer la réalisation du preset.

**2. Mise à jour**

Effectuer la procédure suivante pour mettre à jour le software d'un écran tactile déjà monté et en fonction sur la machine.


**NOTE**

Répéter les Step 1-9.


**NOTE**

La mise à jour du software NE superpose PAS les valeurs des paramètres précédemment configurés par l'utilisateur.

**D**

**HINWEIS**

Die werkseitigen Einstellungen werden automatisch wiederhergestellt in den Software-Versionen X.XX und folgende.

In den vorhergehenden Software-Versionen muss „ja“ gedrückt werden, um die Zurücksetzung zu bestätigen.

**2. Aktualisierung**

Das folgende Verfahren ausführen, um die Software eines bereits montierten oder an der Maschine befindlichen Touchscreens zu aktualisieren.


**HINWEIS**

Die Schritte 1 bis 9 wiederholen.


**HINWEIS**

Das Software-Update überschreibt NICHT die Parameterwerte, die zuvor vom Benutzer eingestellt wurden.

**RU**

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Заводские параметры восстанавливаются автоматически в версиях программного обеспечения с X. XX и последующих.

В предыдущих версиях для подтверждения выполнения предустановки необходимо нажать кнопку "Да".

**2. Обновление**

Выполните следующую процедуру обновления программного обеспечения, если сенсорный экран уже установлен и используется на машине.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

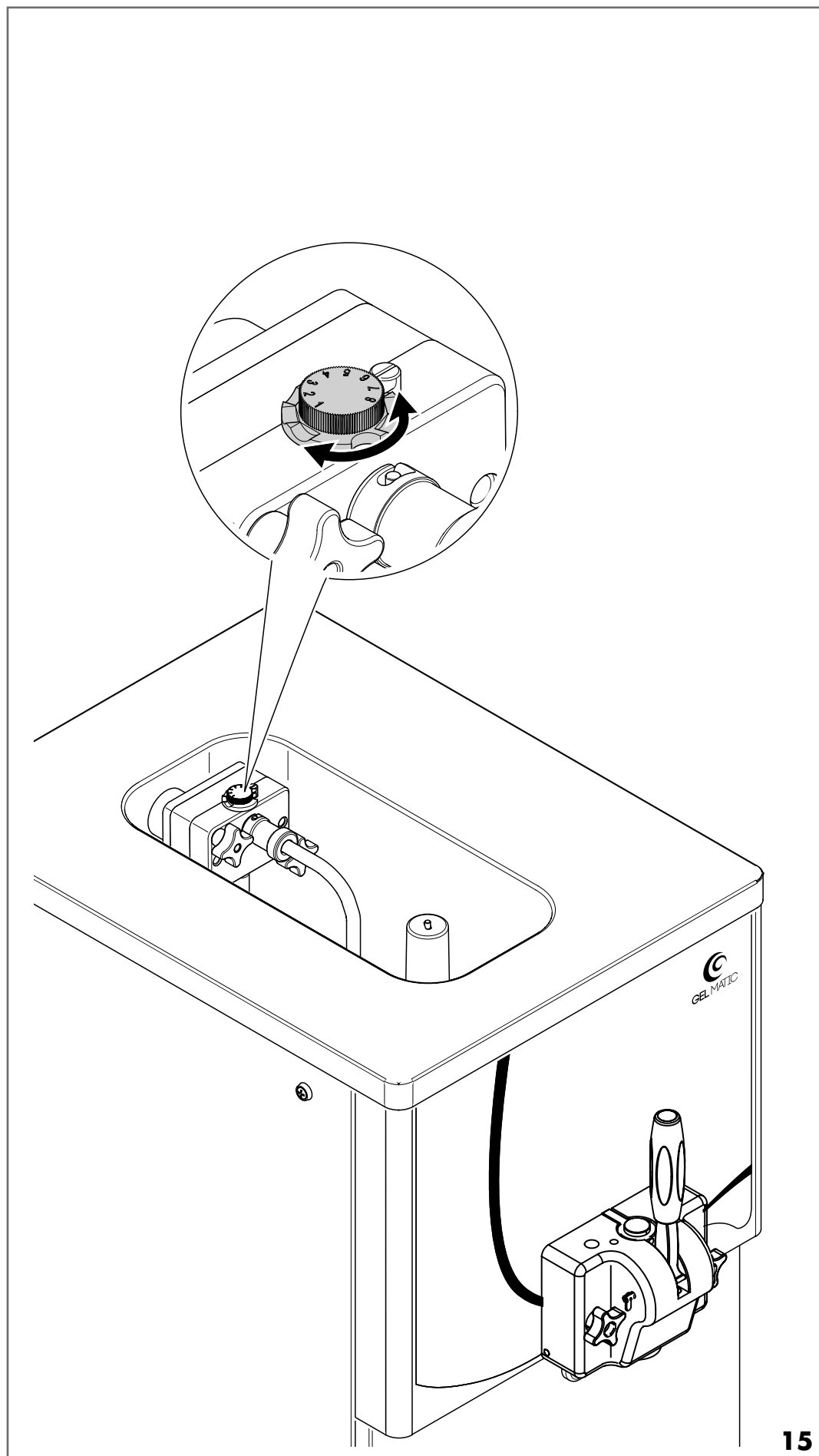
Повторите Шаги с 1 по 9.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

В результате обновления программного обеспечения НЕ перезаписываются значения параметров, ранее установленные пользователем.

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



I

## Regolazione "OVERRUN"

La pompa di pressurizzazione a ingranaggi permette di regolare l'overrun, ovvero la quantità d'aria presente nel gelato erogato.

La scelta della percentuale di overrun varia a seconda della miscela impiegata: le miscele a base di latte e ricche di grassi hanno una maggiore capacità di assorbimento dell'aria, quindi la percentuale di overrun è normalmente più elevata rispetto alle miscele magre, come il frozen yogurt e i sorbetti alla frutta, che hanno invece una scarsa capacità di assorbimento dell'aria.

Per la regolazione dell'overrun, ruotare e posizionare la ghiera in una delle 8 differenti posizioni.

Si raccomanda di partire dalla posizione 5 e, se necessario, cambiare la regolazione di un valore per volta.

Per la regolazione dell'overrun, ruotare e posizionare la ghiera in una delle 8 differenti posizioni.

Per incrementare la percentuale di aria, ruotare e posizionare la ghiera su valori più bassi (minore è la quantità di miscela, maggiore è la quantità di aria).

Per decrementare l'overrun, ruotare e posizionare la ghiera su valori più alti (dal foro passa una quantità maggiore di prodotto, quindi l'aria diminuisce proporzionalmente).

Se il gelato erogato ha un aspetto lucido e non ben asciutto e consistente, è necessario incrementare la percentuale di overrun.

Se, durante l'erogazione, il gelato presenta evidenti bolle d'aria oppure il prodotto non esce in modo continuo e costante, si consiglia di ridurre l'overrun.

Nel caso in cui, pur variando l'overrun, non si riesca a ottenere un flusso continuo, è necessario verificare la fluidità del prodotto o contattare un centro assistenza.

15

**UK**
**“OVERRUN” adjustment**

The pressurizing gear pump allows adjusting the overrun, which is the amount of air present in the dispensed ice cream.

The choice of the overrun percentage varies depending on the mix used: milk-based mix and mix rich in fats have a greater air absorption capacity, and thus the overrun percentage is usually higher than with lean mix, such as frozen yogurt and fruit sorbets, which instead have a poor air absorption capacity.

For the overrun adjustment, rotate and set the ring nut to one of the 8 different positions.

We recommend starting from position 5 and, if necessary, change the setting one value at a time.

For the overrun adjustment, rotate and set the ring nut to one of the 8 different positions.

To increase the percentage of air, rotate the ring nut to lower values (the lower the quantity of mix, the greater the amount of air).

To decrease the overrun, rotate the ring nut to higher values (through the hole passes a greater amount of product, and then the air decreases in proportion).

If the delivered ice cream has a glossy appearance and is not dry and firm, it is necessary to increase the percentage of overrun.

If, during delivery, the ice cream shows clear air bubbles, or the product does not come out in a continuous and constant way, it is recommended to reduce the overrun.

In the event that, while varying the overrun, you can not get a continuous flow, it is necessary to check the fluidity of the product or contact the customer service centre.

**F**
**Réglage de l' «OVERRUN»**

La pompe de pressurisation à engrenages permet de régler l'«overrun», c'est-à-dire la quantité d'air présent dans la glace distribuée.

Le choix du pourcentage d'«overrun» varie en fonction du mélange employé: les mélanges à base de lait et riches en matières grasses ont une capacité d'absorption de l'air supérieure, par conséquent le pourcentage d'«overrun» est normalement plus élevé que celui des mélanges maigres comme le frozen yogurt et les sorbets aux fruits, qui ont une faible capacité d'absorption de l'air.

Pour le réglage de l'overrun, faire tourner et positionner la bague sur une des 8 différentes positions disponibles.

Il est recommandé de partir de la position 5 et, si nécessaire, modifier le réglage d'une valeur à la fois.

Pour le réglage de l'overrun, faire tourner et positionner la bague sur une des 8 différentes positions disponibles.

Pour incrémenter le pourcentage d'air, tourner et positionner la bague sur une valeur plus faible (plus la quantité de mélange est petite, plus la quantité d'air est grande).

Pour décrémenter l'overrun, tourner et positionner la bague sur une valeur plus haute (une plus grande quantité de produit passe par le trou, donc l'air diminue proportionnellement).

Si la glace distribuée a un aspect brillant et pas bien sec ni consistant, il faut incrémenter le pourcentage d'«overrun».

Si, pendant la distribution, la glace présente des bulles d'air évidentes, ou si le produit ne sort pas de manière continue et constante, nous vous conseillons de réduire l'«overrun».

Au cas où, même en faisant varier l'«overrun», on n'arriverait pas à obtenir un flux continu, il faudra vérifier la fluidité du produit, ou contacter un centre d'assistance.

**D**
**“OVERRUN”-Einstellung**

Die Zahnradpumpe zur Druckbeaufschlagung ermöglicht das Einstellen des Overrun, d.h. der im ausgegebenen Eis enthaltenen Luftmenge.

Die Wahl des Overrun-Prozentsatzes ist je nach der verwendeten Mischung unterschiedlich: Die Mischungen auf Milchbasis und fettreiche Mischungen können mehr Luft aufnehmen und deshalb ist in diesem Fall der Overrun-Prozentsatz höher als bei fettarmen Mischungen wie Frozen Yogurt und Fruchtsorbets, die hingegen wenig Luft aufnehmen können.

Zur Einstellung des Overrun die Nutmutter in eine der 8 verschiedenen Stellungen drehen und positionieren. Es ist empfohlen, von der Position 5 beginnen und, wenn notwendig, die Regulierung an einen Wert auf einmal ändern.

Zur Einstellung des Overrun die Nutmutter in eine der 8 verschiedenen Stellungen drehen und positionieren.

Zur Steigerung des Luftprozentsatzes die Nutmutter auf die niedrigeren Werte drehen und positionieren (je kleiner die Menge an Mischung, desto größer die Menge an Luft).

Zur Verminderung des Overrun die Nutmutter auf die höheren Werte drehen und positionieren (durch das Loch fließt eine größere Menge an Mischung, weshalb die Luft sich proportional verringert).

Wenn das ausgegebene Eis glänzt, nicht trocken ist und es ihm an Konsistenz fehlt, muss der Overrun-Prozentsatz erhöht werden.

Wenn das Eis beim Ausdosieren sichtbare Luftblasen aufweist oder das Produkt nicht kontinuierlich und konstant austritt wird empfohlen, den Overrun zu vermindern.

Falls trotz Veränderung des Overrun kein kontinuierliches Austreten erreicht werden kann, muss die Flüssigkeit des Produkts überprüft werden oder man setzt sich mit einem Kundendienstzentrum in Verbindung.

**RU**
**Регулировка параметра “OVERRUN” (взбитости)**

Нагнетательный шестереночный насос позволяет регулировать степень взбитости, то есть количество воздуха, присутствующее в дозируемом мороженом.

Выбор процента взбитости варьируется в зависимости от используемой смеси: смесь на молочной основе и смесь, богатая жирами, обладают большей поглощающей способностью воздуха, и, таким образом, процент взбитости обычно выше, чем у постной смеси, такой как замороженный йогурт и фруктовые сорбеты, которые имеют незначительную поглощающую способность воздуха.

Для регулировки процента взбитости, поверните и установите кольцевую гайку в одно из 8 возможных положений.

Рекомендуется начинать с положения 5 и, при необходимости, менять положение не более, чем на одно значение за один раз.

Для регулировки процента взбитости, поверните и установите кольцевую гайку в одно из 8 возможных положений.

Чтобы увеличить процентное содержание воздуха, поверните кольцевую гайку до меньших значений (чем меньше количество смеси, тем больше количество воздуха).

Чтобы уменьшить уровень взбитости, поверните кольцевую гайку к более высоким значениям (через отверстие проходит большее количество продукта, и затем пропорционально уменьшается количество воздуха).

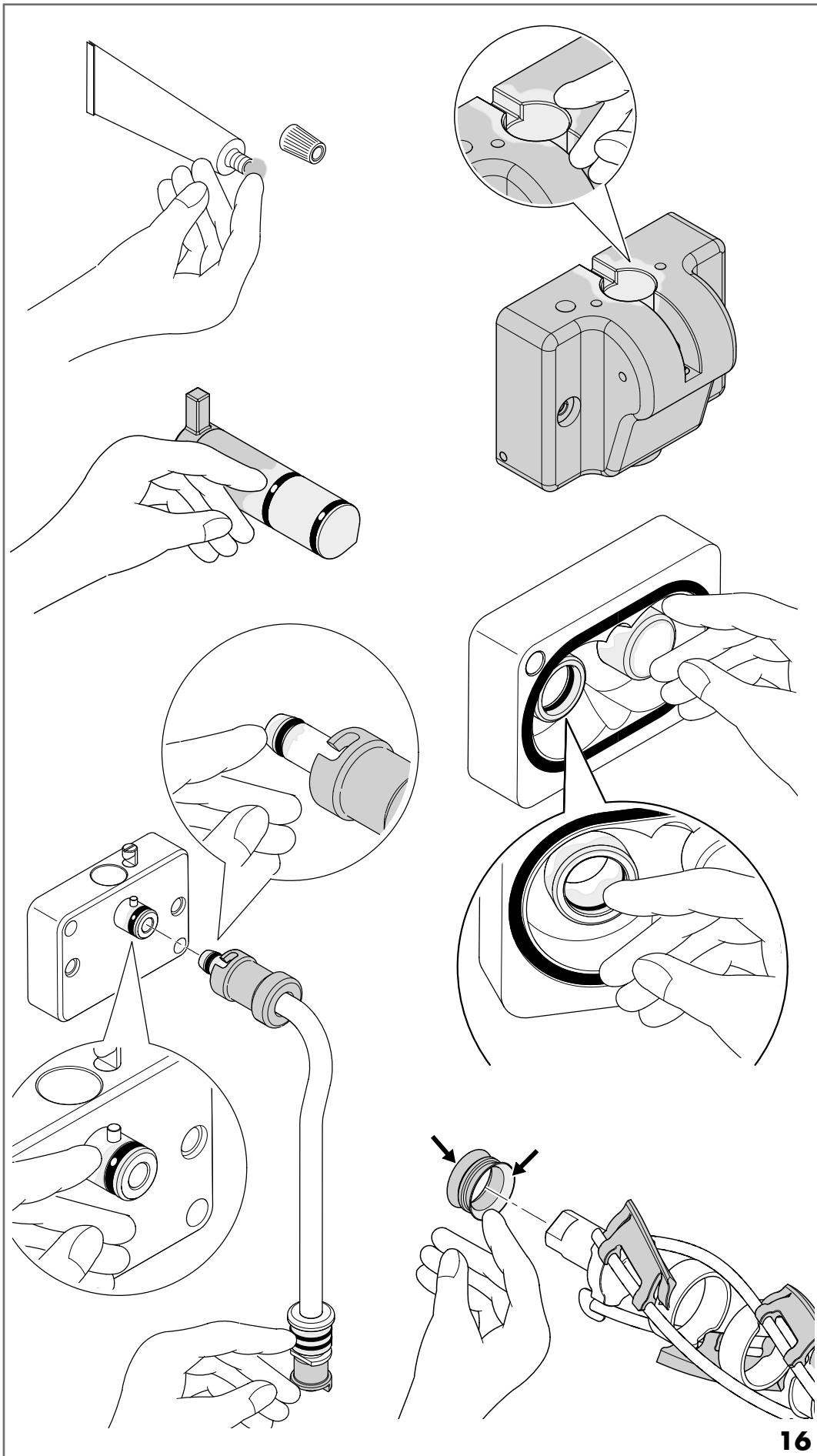
Если получаемое мороженое имеет глянцевый оттенок и не является сухим и твердым, необходимо увеличить процент взбитости.

Если при дозировании в мороженом присутствуют прозрачные пузырьки воздуха или продукт не выходит непрерывно и равномерно, рекомендуется уменьшить процент взбитости.

В том случае, если при изменении уровня взбитости вам не удается добиться непрерывного потока продукта, необходимо проверить поток продукта или обратиться в сервисный центр.

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



## PUNTI DI LUBRIFICAZIONE DELLA MACCHINA

Una lubrificazione corretta e costante è molto importante per il buon mantenimento della macchina.

La lubrificazione degli organi indicati sulla figura (16) deve essere effettuata ogni qualvolta si lava la macchina.

Si raccomanda di utilizzare solo il grasso Haynes Lubri-Film Plus NSF.

In generale si devono lubrificare tutti i punti della macchina dove sono presenti delle guarnizioni.

**UK**
**MACHINE LUBRICATION POINTS**

Correct and constant lubrication is crucial to keep the machine in perfect condition and at top efficiency.

Lubricate the parts shown in the figure here **(16)** every time you clean the machine.

Always use Haynes Lubri-Film Plus NSF lubricant.

You generally need to lubricate all those points in the machine fitted with gaskets.

**F**
**POINTS DE LUBRIFICATION DE LA MACHINE**

Une lubrification correcte et constante est très importante pour le bon entretien de la machine.

La lubrification des organes indiqués sur la figure **(16)** à côté doit être effectuée chaque fois qu'on lave la machine.

On vous recommande d'utiliser seulement la graisse Haynes Lubri-Film Plus NSF.

En général il faut lubrifier tous les points de la machine où on trouve des joints.

**D**
**SCHMIERSTELLEN DER MASCHINE**

Eine korrekte und konstante Schmierung ist sehr wichtig, um die Maschine in gutem Zustand zu erhalten.

Die in der nebenstehenden Abbildung angegebenen Stellen sind **(16)** nach jedem Waschen der Maschine zu schmieren.

Man empfiehlt, nur das Fett Haynes Lubri-Film Plus NSF zu verwenden.

Im Allgemeinen sind alle Stellen der Maschine zu schmieren, wo Dichtungen vorhanden sind.

**RU**
**ПУНКТЫ СМАЗЫВАНИЯ**

Постоянное и правильное смазывание крайне важно, для поддержания машины в отличном состоянии и в максимальной производительности.

Смазывайте детали, показанные на рисунке **(17)** каждый раз, когда Вы чистите машину.

Используйте смазку Haynes Lubri-Film Plus NSF.

В целом, Вы должны смазывать все детали в машине, которые имеют уплотнения.



**PMP - Программа профилактического обслуживания**

**PROGRAMMA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA**

Presso i centri di vendita e assistenza Gel Matic è possibile concordare un programma di manutenzione preventiva e programmata, al fine di prolungare l'efficienza e la durata di vita della macchina.

Nella presente tabella sono indicate le operazioni da eseguire per preservare il corretto funzionamento della macchina. Gel Matic declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti dall'utilizzo della macchina senza aver eseguito le operazioni indicate.

	Описание Description	Месяцы/ Months*							
		6	12	18	24	30	36	42	48
	Замена кольцевого уплотнителя <i>O-ring replacement</i>		■		■		■		■
	Замена скребка взбивателя <i>Beater scraper replacement</i>		■		■		■		■
	Замена прокладки взбивателя <i>Beater gasket replacement</i>	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>только для машин с насосом</b>  <i>For pump-fed units only</i>	Замена кольцевого уплотнителя насоса <i>Pump o-ring replacement</i>		■		■		■		■
	Замена шестеренок насоса <i>Pump gear replacement</i>				■				■
	Правка чехла <i>Cover grinding</i>						■		
	Полная проверка привода насоса <i>Pump transmission overhaul</i>						■		
	Замена приводного ремня насоса <i>Pump drive belt replacement</i>				■				■
	Проверка скорости потока жидкости от насоса <i>Pump flow rate check</i>	■	■	■	■	■	■	■	■
	Тщательная очистка насоса <i>Thorough pump cleaning</i>		■		■		■		■
	Проверка датчика оборотов двигателя <i>RPM sensor check</i>		■		■		■		■
	Проверка креплений компонентов привода <i>Transmission components fastening check</i>		■		■		■		■
	<b>Только для однофазных машин / For single-phase machines only</b> Замена рабочего конденсатора двигателя <i>Motor run capacitor replacement</i>								■
	Воздушная очистка конденсатора <i>Air condenser cleaning</i>	■	■	■	■	■	■	■	■
	Проверка количества холодильного агента <i>Gas charge check</i>	■	■	■	■	■	■	■	■
	Проверка работы вентилятора <i>Fan operation check</i>	■	■	■	■	■	■	■	■
	Проверка изоляции медной трубы <i>Copper tube insulation check</i>				■				■
	Замена комплекта реле и пускового и рабочего конденсаторов <i>Relays kit and start and run capacitors replacement</i>								■
	Проверка обновления программного обеспечения <i>Software update check</i>	■	■	■	■	■	■	■	■
	Очистка электрической платы от пыли <i>Electrical board dust cleaning</i>				■				■
	Замена датчика оборотов двигателя <i>RPM sensor replacement</i>								■
	Проверка температурных датчиков <i>Temperature probes check</i>	■	■	■	■	■	■	■	■

\*Gli intervalli di manutenzione indicati in questa tabella si riferiscono ad una macchina funzionante 12 mesi all'anno.  
The maintenance intervals indicated in this table refer to a machine working 12 months a year.  
Интервалы обслуживания, обозначенные в этой таблице, относятся к машине, работающей 12 месяцев в году.



**UK****MAINTENANCE  
SCHEDULE**

At the Gel Matic sales and service centres, it is possible to subscribe a preventive and planned maintenance schedule, in order to extend the efficiency and lifetime of the machine.

This table indicates the operations to be carried out to preserve the correct machine operation. Gel Matic accepts no responsibility for any damage arising from the use of the machine without executing the operations stated.

**F****PROGRAMME  
D'ENTRETIEN PRÉVENTIF**

Il est possible de convenir avec les centres de vente et d'assistance de Gel Matic un programme d'entretien préventif et programmé, afin de prolonger l'efficacité et la durée de vie de la machine.

Ce tableau indique les opérations à faire pour assurer le bon fonctionnement de la machine. Gel Matic décline toute responsabilité pour tout dommage résultant de l'utilisation de la machine sans effectuer les opérations indiquées.

**D****PROGRAMM DER  
VORBEUGENDEN WARTUNG**

In den Vertriebs- und Kundendienstzentren von Gel Matic kann ein Programm für die vorbeugende und geplante Wartung vereinbart werden, um die Effizienz und die Lebensdauer der Maschine zu verlängern.

Diese Tabelle zeigt die Operationen zu durchführen, um den korrekten Betrieb der Maschine sicherzustellen. Gel Matic übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch die Benutzung der Maschine ohne Ausführung der angegebenen Operationen entstehenden können.

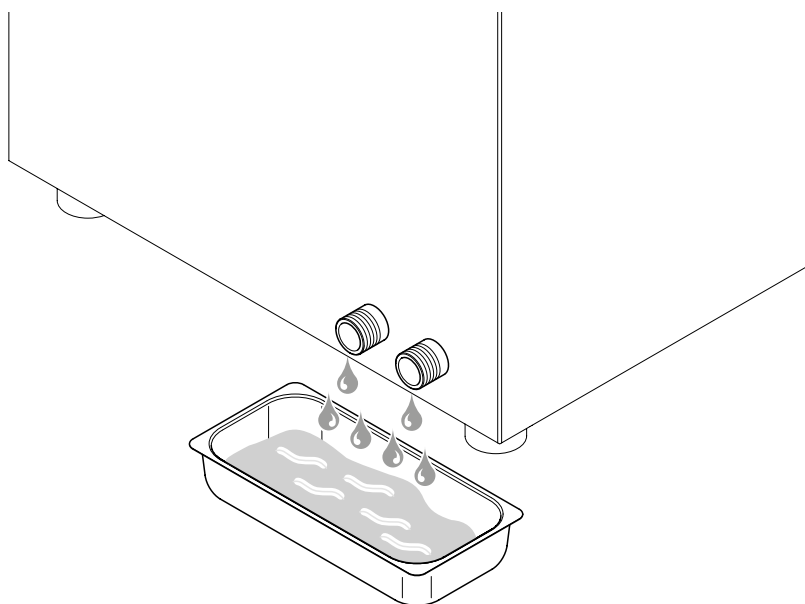
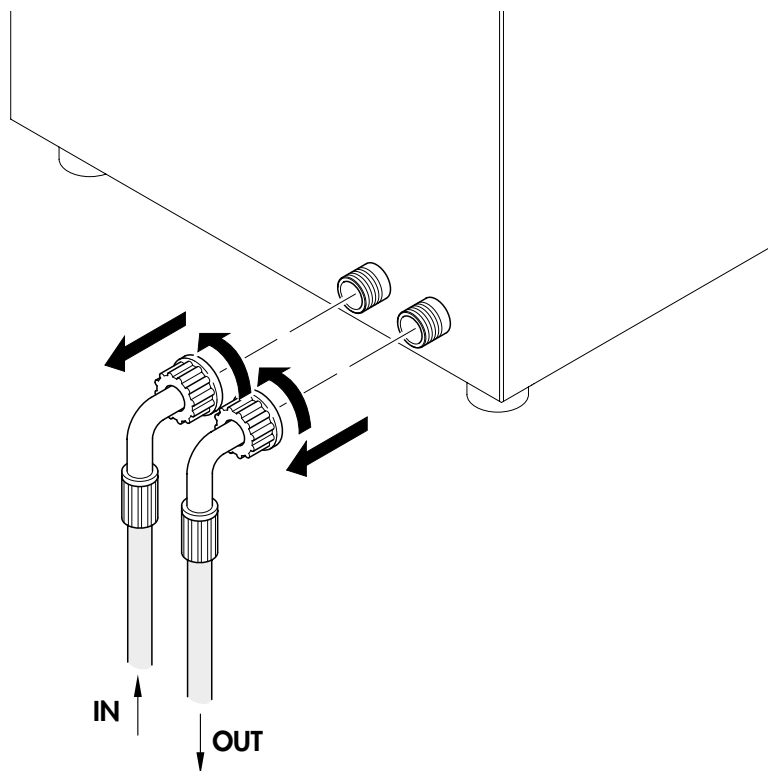
**RU****ГРАФИК ТЕХНИЧЕСКОГО  
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

В центрах по продажам и техническому обслуживанию компании Gel Matic, возможно подписаться на профилактический и запланированный графики обслуживания, чтобы повысить эффективность и срок службы машины.

Эта таблица отображает операции, которые должны быть выполнены, для сохранения работоспособности машины. Компания Gel Matic не берет на себя ответственность за повреждения, явившиеся результатом использования машины без выполнения указанных операций.

# 6

ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
INSTRUCTIONS D'EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG  
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



## STOCCAGGIO A LUNGO TERMINE DELLA MACCHINA

Se si necessita di stoccare la macchina per un lungo periodo (ad esempio durante il periodo invernale), assicurarsi che la macchina sia ben lavata, sterilizzata e asciutta. I componenti smontati sono da stoccare separatamente.


Per le macchine dotate di raffreddamento ad acqua, a fine stagione, al fine di evitare inconvenienti in caso di immagazzinaggio in ambienti dove la temperatura può scendere al di sotto di 0°C (32°F), è necessario togliere l'acqua dal circuito di condensazione.

Dopo aver chiuso l'acqua in entrata, scollegare i tubi e fare defluire completamente l'acqua contenuta nel circuito (17).

## SMALTIMENTO A FINE VITA

Smaltimento – RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche).

Una volta raggiunta la vita tecnica e operativa della macchina, questa deve essere messa fuori servizio e in condizioni di non essere più utilizzata per gli scopi per cui era stata costruita. Portare la macchina in un deposito autorizzato per lo smaltimento.

 In conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE, nota anche come WEEE, la presenza sul prodotto o sull'imballo del simbolo riportato sulla figura indica che il prodotto stesso non deve essere smaltito secondo il normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Al contrario è responsabilità dell'utente provvedere al corretto smaltimento della macchina in appositi punti di raccolta destinati al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche inutilizzate. La raccolta differenziata di tali rifiuti consente di ottimizzare il recupero e il riciclaggio di materiali riutilizzabili, riducendo nel contempo i rischi legati alla salute dell'uomo e all'impatto ambientale. Per maggiori informazioni sul corretto smaltimento del prodotto, contattare le autorità locali o il rivenditore presso cui è stata acquistata la macchina.

**UK**
**LONG-TERM STORAGE OF THE MACHINE**

If you need to store the machine for a long period (e.g. over the winter), make sure that the machine is perfectly clean, sterilized and dry. All removable components should be stored separately.


In the case of water-cooled machines, to avoid problems during storage at the end of the season in rooms where the temperature may fall below freezing 0°C (32°F), you must drain all the water from the condensation circuit.

After closing the inlet tap, remove the hoses and allow all the water in the circuit to drain off (17).

**DISPOSAL AT END OF SERVICE**

Disposal - WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

At the end of its technical and operating life, the machine should be decommissioned, to be no longer used for its intended purpose. Give the machine to an authorized company for disposal.

 In accordance with European Directive 2002/96/EC, also known as WEEE, the symbol on the product or product packaging indicates that the product should not be disposed of in the normal flow of municipal solid waste.

Instead, it is your responsibility to ensure proper disposal of the machine placed in a separate collection for recycling of electrical and electronic equipment waste.

The collection of this waste helps to optimize the recovery and recycling of reusable materials, while reducing risks to human health and environmental impact.

For more information on proper disposal of the product, contact your local authorities or dealer where you have purchased the machine.

**F**
**STOCKAGE DE LA MACHINE A LONG TERME**

S'il faut stocker la machine pour longtemps (par exemple pendant l'hiver), il faut s'assurer que la machine est bien nettoyée, stérilisée et sèche. Les composants démontés sont à emmagasiner séparément.


Pour les machines refroidies à eau, en fin de saison, afin d'éviter des inconvénients en cas de stockage dans des ambiances où la température peut descendre en dessous de 0°C (32°F), il est nécessaire de vider l'eau du circuit de condensation.

Après avoir fermé l'eau en entrée, désenfiler les tuyaux et faire sortir l'eau contenue dans le circuit (17).

**ÉLIMINATION EN FIN DE VIE**

Élimination – DEEE (Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques).

Quand la durée technique et de fonctionnement de la machine est arrivée à échéance, elle doit être mise hors service. Apporter la machine dans un dépôt agréé pour l'élimination.

 Conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE, aussi connue comme directive DEEE, la présence sur le produit ou sur l'emballage du symbole indiqué sur la figure indique que le produit ne doit pas être éliminé suivant le flux normal des déchets solides municipaux. Au contraire, son utilisateur est responsable de procéder à l'élimination correcte de la machine dans les points de collecte prévus, qui sont destinés au recyclage des appareillages électriques et électroniques inutilisés. La collecte sélective de ces déchets permet d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux réutilisables, et réduit en même temps les risques liés à la santé humaine et à l'impact sur l'environnement.

Pour toutes informations supplémentaires sur l'élimination correcte du produit, veuillez contacter les autorités locales ou le revendeur chez qui vous avez acheté la machine.

**D**
**LANGFRISTIGES LAGERN DER MASCHINE**

Wenn die Maschine langfristig gelagert werden muss (zum Beispiel über den Winter) ist sicherzustellen, dass sie sauber gewaschen, sterilisiert und trocken ist. Die abmontierten Bestandteile sind separat zu lagern.


Um eventuelle Probleme bei der Lagerung der Maschine in Räumen, wo die Temperatur unter 0°C (32°F), sinken kann zu verhindern, ist bei Maschinen mit Wasserkühlung das Wasser bei Saisonende aus dem Kondensationskreislauf abzulassen.

Nachdem man den Wasserzulauf geschlossen hat, zieht man dazu die Rohre und lässt das im Kreislauf vorhandene Wasser komplett abfließen (17).

**ENTSORGUNG AM LEBENSENDE**

Entsorgung – RAEE (Abfälle von Elektro- und Elektronikgeräten).

Nach Abschluss der technischen Lebens- und Betriebsdauer der Maschine ist diese außer Betrieb zu setzen und in einen Zustand zu bringen, in welchem sie nicht mehr für ihren ursprünglichen Zweck eingesetzt werden kann. Die Maschine ist dann einem anerkannten Entsorger zuzuführen.

 Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG, auch als WEEE bekannt, bedeutet das Vorhandensein des in der Abbildung dargestellten Symbols auf dem Produkt, dass dieses nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Es liegt hingegen in der Verantwortung des Benutzers, für die richtige Entsorgung der Maschine über die entsprechenden Sammelstellen für das Recycling von alten Elektro- und Elektronikgeräten zu sorgen. Die getrennte Einsammlung von solchen Abfällen ermöglicht die Optimierung der Rückgewinnung und des Recycling von wiederzuverwendenden Materialien und mindert gleichzeitig die Risiken für Gesundheit und Umwelt. Für weitere Informationen zur richtigen Entsorgung des Produkts setzen Sie sich bitte mit den örtlichen Behörden oder mit dem Händler in Verbindung, bei dem die Maschine gekauft wurde.

**RU**
**ДОЛГОСРОЧНОЕ ХРАНЕНИЕ МАШИНЫ**

Если Вы вынуждены хранить машину в течение длительного периода (например, зимой), удостоверьтесь, что машина совершенно чистая, прошла санитарную обработку и сухая.

Все съемные компоненты должны храниться отдельно.

В случае машин с водным охлаждением, во избежание проблем при хранении, в конце сезона в помещениях, где температура может опускаться ниже нуля градусов Цельсия (32 градуса по Фаренгейту), необходимо слить всю воду из конденсационного контура.


После закрытия входного крана, снимите шланги и слейте всю воду из контура (17).

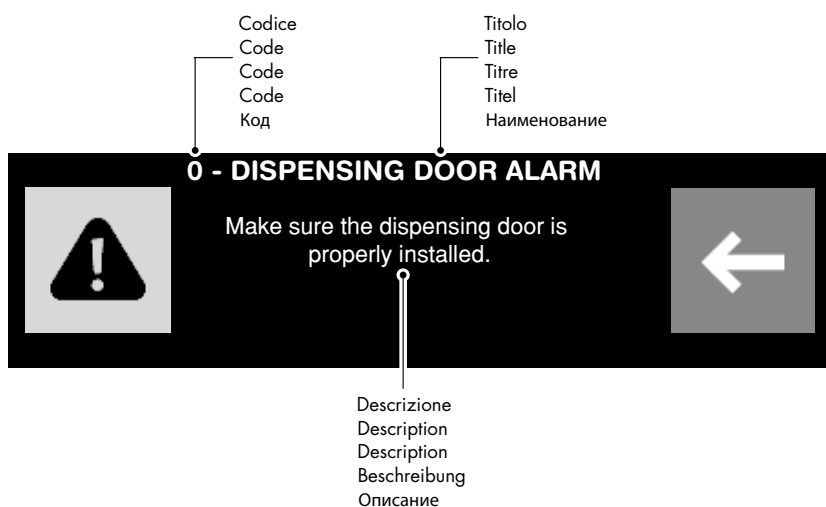
**УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Утилизация - WEEE (Директива об отходах электрического и электронного оборудования).

В конце технического и эксплуатационного срока службы, машина должна быть выведена из эксплуатации, чтобы больше не использоваться по назначению.

Сдайте машину уполномоченной компании для утилизации.

 В соответствии с европейской директивой 2002/96/EC, также известной как WEEE, символ на упаковке продукта или на самом продукте указывает, что продукт нельзя утилизировать как обычные твердые бытовые отходы. Вместо этого, Ваша обязанность гарантировать надлежащую утилизацию машины, путем помещения ее в отдельный сбор мусора для переработки отходов электрооборудования и электронного оборудования. Сбор этих отходов помогает оптимизировать восстановление и переработку материалов многократного использования, снижая риск для здоровья человека и воздействия на окружающую среду. Для получения дополнительной информации о надлежащей утилизации продукта свяжитесь с местными властями или дилером, у которого Вы приобрели машину.



## ALLARMI

Il dispositivo E.Co.S. è stato progettato al fine di rilevare anomalie di funzionamento, guasti ai componenti e la presenza di condizioni di pericolo. La presenza di una delle situazioni indicate nel presente paragrafo genera uno stato di allarme.

Gli allarmi sono composti da un codice, un titolo e una descrizione. Intervengono solo in determinate funzioni, in quanto sono studiati per non danneggiare la macchina e, allo stesso tempo, non ostacolarne l'utilizzo.

Alcuni countdown permettono di tentare il riavvio della macchina in autonomia. Se le cause che hanno scatenato l'allarme non persistono, al termine del countdown la macchina riparte automaticamente. Al terzo tentativo di ripartenza, la macchina va in modalità STOP.

Codice: **0**  
Titolo: **Allarme gruppo di erogazione**

Descrizione: Tramite un magnete, la macchina rileva la presenza del gruppo erogazione. Controlla che il gruppo di erogazione sia montato correttamente.

Codice: **1** (macchina monogusto o lato sx bigusto), **2** (lato dx macchina bigusto)  
Titolo: **Sovraccarico compressore**  
Descrizione: L'assorbimento amperometrico del compressore è oltre il suo valore nominale e causa l'intervento del relè termico di protezione del compressore. Verifica la corretta alimentazione elettrica del compressore.

Codice: **3** (macchina monogusto o lato sx bigusto), **4** (lato dx macchina bigusto)  
Titolo: **Sovrapressione circuito frigorifero**  
Descrizione: Il pressostato, dispositivo di controllo della pressione, rileva una pressione dell'impianto frigorifero molto elevata. Verifica la corretta areazione se la macchina è raffreddata ad aria, controllare i collegamenti idrici e la portata dell'acqua se la macchina è condensata ad acqua.

Codice: **5** (macchina monogusto o lato sx bigusto), **6** (lato dx macchina bigusto)  
Titolo: **Sovraccarico motore agitatore**  
Descrizione: Il relè termico di protezione del motore agitatore rileva una situazione di sovraccarico. Presenza di ghiaccio nel cilindro, verifica la regolazione della valvola se la macchina è a gravità oppure verifica la corretta regolazione e montaggio della pompa; verifica la corretta alimentazione elettrica.

**UK**
**ALARMS**

E.Co.S. device has been designed to detect any working anomalies, components failures and the presence of dangerous conditions.

The presence of one of the situations listed in this paragraph produces an alarm status.

The alarms are composed of a code, a title and a description. They appear only in certain functions, since they are designed not to damage the machine and, at the same time, not to hinder its use.

A few countdowns allow the machine to try to restart automatically. If the causes that triggered the alarm do not persist, the machine will restart automatically at the end of the countdown. On the third attempt to restart, the machine switches to STOP mode.

Code: **0**

**Title: Dispensing door alarm**

Description: The machine detects the presence of the dispensing door by a magnet.

Make sure the dispensing door is properly installed.

Code: **1** (single-flavour machine or L side if two-flavour), **2** (two-flavour machine, R side)

**Title: Compressor overload**

Description: The amperometric absorption of the compressor is higher than its nominal value and it leads to the intervention of the thermal relay protecting the compressor.

Check the correct power supply to the compressor.

Code: **3** (single-flavour machine or L side if two-flavour), **4** (two-flavour machine, R side)

**Title: Refrigeration circuit overpressure**

Description: The pressure switch, a device controlling the pressure, detects a very high pressure in the cooling system. Check the correct ventilation if the machine is air cooled, check the water connections and the water flow if the machine is water cooled.

Code: **5** (single-flavour machine or L side if two-flavour), **6** (two-flavour machine, R side)

**Title: Beater motor overload**

Description: The thermal relay protecting the beater motor detects an overload situation.

Presence of ice inside the cylinder, check the feed tube adjustment if the machine is gravity fed or check the pump correct adjustment and assembly if pump-fed; check the correct power supply.

**F**
**ALARMES**

Le dispositif E.Co.S. a été conçu afin de détecter les dysfonctionnements, les défaillances des composants et la présence de conditions dangereuses. La présence d'une des situations indiquées dans ce paragraphe génère un état d'alarme.

Les alarmes sont composés par un code, un titre et une description. Ils n'interviennent que dans certaines fonctions, car ils sont conçus pour ne pas endommager la machine et, en même temps, ne pas entraver son utilisation.

Des comptes à rebours permettent à la machine d'essayer de redémarrer automatiquement. Si les causes qui ont déclenché l'alarme ne persistent pas, à la fin du compte à rebours, la machine redémarre automatiquement. Sur la troisième tentative de redémarrer, la machine passe en modalité STOP.

Code: **0**

**Titre: Alarme bloc de distribution**

Description: Au moyen d'un aimant, la machine détecte la présence du bloc de distribution.

Vérifier que le bloc de distribution soit correctement monté.

Code: **1** (machine à un parfum ou côté gauche si deux parfums), **2** (côté droit machine à deux parfums)

**Titre: Surcharge compresseur**

Description: L'absorption ampérométrique du compresseur est supérieure à sa valeur nominale, en provoquant l'intervention du relais thermique de protection du compresseur. Vérifier l'alimentation électrique au compresseur.

Code: **3** (machine à un parfum ou côté gauche si deux parfums), **4** (côté droit machine à deux parfums)

**Titre: Surpression circuit frigorifique**

Description: Le pressostat, dispositif de contrôle de la pression, détecte une pression très élevée dans le système frigorifique. Vérifiez la bonne aération si la machine est refroidie à air, vérifiez les branchements d'eau et le débit d'eau si la machine est refroidie à eau.

Code: **5** (machine à un parfum ou côté gauche si deux parfums), **6** (côté droit machine à deux parfums)

**Titre: Surcharge Moteur Agitateur**

Description: Le relais thermique qui protège le moteur agitateur détecte une situation de surcharge.

Présence de glace dans le cylindre, vérifier le réglage de la soupape doseuse si la machine est à gravité ou vérifier que la pompe soit réglée et montée correctement; vérifier la bonne alimentation électrique.

**D**
**ALARME**

Die E.Co.S. Steuerung wurde entwickelt um Produktionsanomalien, Komponentenfehler und der entstehung gefährlicher Situationen vorzubeugen. Bei auftreten einer der im folgenden Absatz aufgeführten Situationen wird ein Alarmstatus gemeldet.

Die Alarmmeldungen bestehen aus einem Code, einem Titel und einer Beschreibung. Diese erscheinen nur in bestimmten funktionsmodi, da sie darauf ausgerichtet sind die Maschine vor beschädigungen zu schützen und nicht um die Nutzbarkeit einzuschränken.

Einige Countdowns erlauben der Maschine eine Neustart zu versuchen. Wenn die Ursache, die den Alarm ausgelöst hat, nicht bestehen bleibt, startet die Maschine automatisch nach ablauf des Countdowns. Beim dritten Versuch zum Neustart zu Initialisieren schaltet die Maschine in den STOP Modus.

Code: **0**

**Titel: Alarm Magnetkontakt Ausgabereinheit**

Beschreibung: Mittels eines Magneten, erkennt das Gerät ob die Ausgabereinheit montiert ist.

Überprüfen Sie ob die Ausgabereinheit korrekt montiert ist.

Code: **1** (Einzapfermaschine oder linke Seite wenn Zweizapfermaschine), **2** (rechte Seite Zweizapfermaschine)

**Titel: Kompressor Überlastung**

Beschreibung: Die amperometrische Absorption des Kompressors ist mehr als ihr Nennwert. Das thermische Relais hat ausgelöst um den Kompressor vor Schaden zu schützen.

Überprüfen Sie ob die Stromversorgung des Kompressors korrekt ist.

Code: **3** (Einzapfermaschine oder linke Seite wenn Zweizapfermaschine), **4** (rechte Seite Zweizapfermaschine)

**Titel: Kältekreislauf Hochdruck**

Beschreibung: Der Hochdruckschalter hat einen sehr hohen Druck im Kühlsystem festgestellt. Luftgekühlte Maschine: Die Maschine bekommt zuwenig Luft weil sie eingebaut ist oder der Verflüssiger verschmutzt ist. Wassergekühlte Maschine: Zu- / Abwasser überprüfen, Wasserhahn nicht aufgedreht oder Schläuche geknickt.

Code: **5** (Einzapfermaschine oder linke Seite wenn Zweizapfermaschine), **6** (rechte Seite Zweizapfermaschine)

**Titel: Rührwerksmotor Überlastung**

Beschreibung: Das Thermische Relais des Rührwerksmotors hat, aufgrund einer Überlastung, ausgelöst und die Maschine abgeschaltet.

Eisbildung im zylinder kann den Rührwerksmotor blockieren. Überprüfen Sie die Einstellung und Montage der Pumpe, die Stromversorgung der Maschine und die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten.

**RU**
**АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ**

Устройство E.Co.S. было разработано, чтобы обнаруживать любые аномалии в работе, отказы компонентов и наличие опасных условий.

Наличие одной из ситуаций, перечисленных в этом пункте, приводит к появлению аварийного сигнала.

Сигналы тревоги состоят из кода, названия и описания. Они появляются только при работе определенных функций, так как они предназначены для того, чтобы не повредить машину и, в то же время, не препятствовать ее использованию.

Несколько обратных отсчетов позволяют машине попытаться перезапуститься автоматически. Если причины, вызвавшие сигнал тревоги, исчезают, то машина автоматически перезапустится по завершении обратного отсчета. При третьей попытке перезапуска машина переключается в режим STOP.

Код **0**

**Наименование: Сигнал предупреждения блока подачи**

Описание: Машина обнаруживает наличие блока подачи при помощи магнита. Убедитесь, что блок подачи установлен правильно.

Код **1** (машина для производства мороженого одного вкуса, или сторона L, если два вкуса), **2** (машина для производства мороженого двух вкусов, сторона R)

**Наименование: Перегрузка компрессора**

Описание: Амперометрическая абсорбция компрессора выше его номинальной величины, что приводит к включению термостатирующего реле, защищающего компрессор. Проверьте правильность подключения питания к компрессору.

Код **3** (машина для производства мороженого одного вкуса, или сторона L, если вкуса два), **4** (машина для производства мороженого двух вкусов, сторона R)

**Наименование: Избыточное давление в контуре охлаждения**

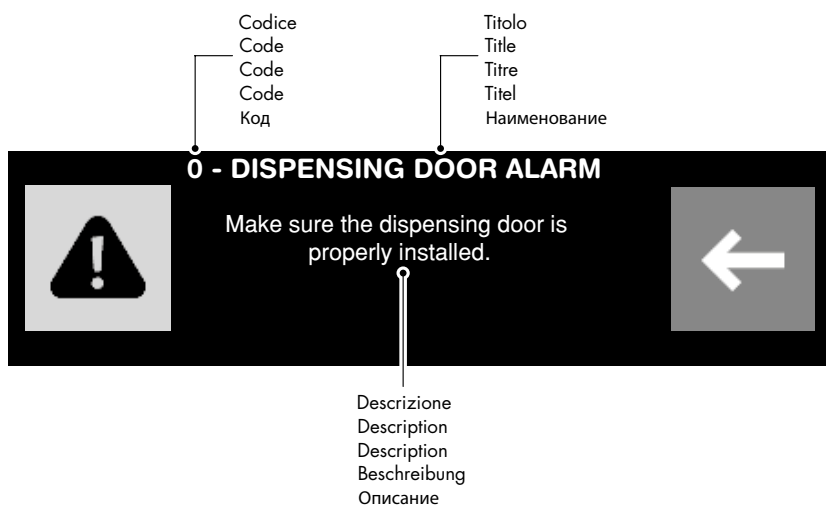
Описание: Реле давления, устройство контроля давления, обнаруживает очень высокое давление в системе охлаждения. Проверьте работоспособность системы вентиляции, если машина имеет воздушное охлаждение, проверьте подключение и подачу воды, если машина имеет водяное охлаждение.

Код **5** (машина для производства мороженого одного вкуса, или сторона L, если вкуса два), **6** (машина для производства мороженого двух вкусов, сторона R)

**Наименование: Перегрузка мотора взбивателя**

Описание: Термостатическое реле, защищающее мотор взбивателя, обнаруживает перегрузку.

Присутствие льда внутри цилиндра, проверьте настройку питающей трубки, если машина использует подачу самотеком, или проверьте правильность настройки и сборки насоса, если подача производится насосом; проверьте правильность подключения к сети питания.



**1**

Codice: **8** (macchina monogusto o lato sx bigusto), **9** (lato dx macchina bigusto)

Titolo: **Anomalia controllo consistenza**

Descrizione: La macchina ha individuato un'anomalia nel rilevamento della consistenza. Il valore degli RPM rilevati è molto diverso dal valore impostato, la differenza è maggiore di +/- 150 RPM. Il valore degli RPM del motore agitatore non viene rilevato in modo corretto, oppure il motore non funziona.

Possibili cause:

- presenza di gelato ghiacciato all'interno del cilindro, che blocca l'agitatore
- problema alla trasmissione meccanica
- rottura del sensore di rilevazione degli RPM (sensore Proximity).

Codice: **62** (macchina monogusto o lato sx bigusto), **89** (lato dx macchina bigusto)

Titolo: **Guasto sonda temperatura cilindro**

Descrizione: La sonda NTC che rileva la temperatura del cilindro è rotta o viene rilevato un valore anomalo.

Verificarne il funzionamento e sostituirla se necessario.

Codice: **64** (macchina monogusto o lato sx bigusto), **91** (lato dx macchina bigusto)

Titolo: **Guasto sonda termostato**

Descrizione: La sonda NTC che rileva la temperatura termostato è rotta o viene rilevato un valore anomalo.

Verificarne il funzionamento e sostituirla se necessario.

Codice: **65** (macchina monogusto o lato sx bigusto), **87** (lato dx macchina bigusto)

Titolo: **Guasto sonda vasca**

Descrizione: La sonda NTC che rileva la temperatura della vasca è rotta o viene rilevato un valore anomalo.

Verificarne il funzionamento e sostituirla se necessario.

Codice: **67** (macchina monogusto o lato sx bigusto), **68** (lato dx macchina bigusto)

Titolo: **Anomalia erogazione**

Descrizione: La fotocellula è attivata in modo continuo per più di 10 minuti.

Controlla che la fotocellula non sia sporca o guasta oppure verifica la corretta chiusura della leva del gruppo di erogazione.

Codice: **70** (macchina monogusto o lato sx bigusto), **71** (lato dx macchina bigusto)

Titolo: **Anomalia raffreddamento vasche**

Descrizione: Il ciclo di raffreddamento della vasca di conservazione ha una durata superiore a 180 secondi.

Verifica che la miscela inserita sia a una temperatura minore di 10°C, verifica la corretta areazione della macchina se raffreddata ad aria, verifica la corretta alimentazione idrica se raffreddata ad acqua.

**UK**

Code: **8** (singleflavour machine or L side if two-flavour), **9** (two-flavour machine, R side)  
 Title: **Consistency control anomaly**

Description: The machine has identified an anomaly in the consistency detection. The RPM value detected is very different than the one set, the difference is greater than  $\pm 150$  RPM.

The value of the beater motor RPMs is not detected correctly or the motor does not work.

- the presence of frozen ice cream inside the cylinder, which locks the beater
- mechanical driving gear problem
- broken RPM detector (Proximity sensor).

Code: **62** (singleflavour machine or L side if two-flavour), **89** (two-flavour machine, R side)  
 Title: **Cylinder temperature probe failure**

Description: The NTC probe detecting the cylinder temperature is broken or an abnormal value is detected.

Check its operation and replace it if necessary.

Code: **64** (singleflavour machine or L side if two-flavour), **91** (two-flavour machine, R side)  
 Title: **Thermostat probe failure**

Description: The NTC probe detecting the thermostat temperature is broken or an abnormal value is detected.

Check its operation and replace it if necessary.

Code: **65** (singleflavour machine or L side if two-flavour), **87** (two-flavour machine, R side)  
 Title: **Hopper temperature probe failure**

Description: The NTC probe detecting the hopper temperature is broken or an abnormal value is detected.

Check its operation and replace it if necessary.

Code: **67** (singleflavour machine or L side if two-flavour), **68** (two-flavour machine, R side)  
 Title: **Dispensing anomaly**

Description: The photocell is activated in continuous mode for over 10 minutes.

Make sure the photocell is not dirty or broken and make sure the dispensing door lever is properly closed.

Code: **70** (singleflavour machine or L side if two-flavour), **71** (two-flavour machine, R side)  
 Title: **Hopper refrigeration anomaly**

Description: The cooling cycle of the storage hopper lasts for over 180 seconds.

Make sure the temperature of the mixture poured into the hopper is below  $10^{\circ}\text{C}$ , check the correct machine ventilation if air cooled, check the correct water supply if water cooled.

**F**

Code: **8** (machine à un parfum ou côté gauche si deux parfums), **9** (côté droit machine à deux parfums)  
 Titre: **Anomalie contrôle consistance**

Description: La machine a identifié un défaut dans la détection de la consistance. La valeur des RPM détectés est très différente de la valeur configurée, la différence est supérieure à  $\pm 150$  RPM. La valeur des RPM (tours par minute) du moteur agitateur n'est pas relevée de manière correcte, ou bien le moteur ne fonctionne pas.

Causes possibles:

- présence de glace gelée à l'intérieur du cylindre, qui bloque l'agitateur
- problème à la transmission mécanique
- panne du capteur de relevé des RPM (capteur Proximity).

Code: **62** (machine à un parfum ou côté gauche si deux parfums), **89** (côté droit machine à deux parfums)  
 Titre: **Défaut capteur température cylindre**

Description: Le capteur NTC qui détecte la température du cylindre est en panne ou une valeur anormale a été relevée.

Contrôler son fonctionnement et la remplacer si nécessaire.

Code: **64** (machine à un parfum ou côté gauche si deux parfums), **91** (côté droit machine à deux parfums)  
 Titre: **Défaut capteur thermostat**

Description: Le capteur NTC qui détecte la température thermostat est en panne ou une valeur anormale a été relevée.

Contrôler son fonctionnement et la remplacer si nécessaire.

Code: **65** (machine à un parfum ou côté gauche si deux parfums), **87** (côté droit machine à deux parfums)  
 Titre: **Défaut capteur température cuve**

Description: Le capteur NTC qui détecte la température de la cuve est en panne ou une valeur anormale a été relevée.

Contrôler son fonctionnement et la remplacer si nécessaire.

Code: **67** (machine à un parfum ou côté gauche si deux parfums), **68** (côté droit machine à deux parfums)  
 Titre: **Anomalie distribution**

Description: La cellule photoélectrique reste activée de manière continue pendant plus de 10 minutes. Vérifiez que la cellule photoélectrique ne soit pas sale ou cassée et vérifiez la fermeture correcte du levier du bloc de distribution.

Code: **70** (machine à un parfum ou côté gauche si deux parfums), **71** (côté droit machine à deux parfums)  
 Titre: **Anomalie refroidissement cuves**

Description: Le cycle de refroidissement de la cuve de conservation dure plus de 180 secondes. Vérifiez que le mélange dans les cuves soit à une température inférieure à  $10^{\circ}\text{C}$ , vérifiez la correcte aération de la machine si la machine est refroidie à air, vérifiez la correcte alimentation de l'eau si la machine est refroidie à eau.

**D**

Code: **8** (Einzapfermaschine oder linke Seite wenn Zweizapfermaschine), **9** (rechte Seite Zweizapfermaschine)  
 Titel: **Anomalie Konsistenzkontrolle**

Beschreibung: Die Maschine hat eine Anomalie bei der Konsistenzkontrolle festgestellt. Der gemessene UpM Wert weicht stark von der Einstellung ab, der Unterschied ist größer als  $\pm 150$  UpM. Die UpM des Rührwerksmotors werden nicht richtig gemessen oder der Motor funktioniert nicht. Mögliche Ursachen:

- Starke Eisbildung im inneren des Zylinders die das Rührwerk behindern oder blockieren
- Problem mit der mechanischen Übertragung
- Beschädigung des UpM Messensors (Proximity-Sensor).

Code: **62** (Einzapfermaschine oder linke Seite wenn Zweizapfermaschine), **89** (rechte Seite Zweizapfermaschine)  
 Titel: **Ausfall Zylinder Temperaturfühler**

Beschreibung: Dieser Alarm ergibt sich, wenn der NTC Temperaturfühler beschädigt ist oder ein anomaler Wert gemessen wird. Funktion prüfen und ggf. austauschen.

Code: **64** (Einzapfermaschine oder linke Seite wenn Zweizapfermaschine), **91** (rechte Seite Zweizapfermaschine)  
 Titel: **Ausfall Thermostatfühler**

Beschreibung: Dieser Alarm ergibt sich, wenn der NTC Temperaturfühler beschädigt ist oder ein anomaler Wert gemessen wird. Funktion prüfen und ggf. austauschen.

Code: **65** (Einzapfermaschine oder linke Seite wenn Zweizapfermaschine), **87** (rechte Seite Zweizapfermaschine)  
 Titel: **Ausfall Wannen Temperaturfühler**

Beschreibung: Dieser Alarm ergibt sich, wenn der NTC Temperaturfühler beschädigt ist oder ein anomaler Wert gemessen wird. Funktion prüfen und ggf. austauschen.

Code: **67** (Einzapfermaschine oder linke Seite wenn Zweizapfermaschine), **68** (rechte Seite Zweizapfermaschine)  
 Titel: **Anomalie Ausgabe**

Beschreibung: Die Lichtzelle ist über 10 Minuten lang ständig aktiviert. Sicherstellen, dass die Lichtzelle nicht verschmutzt, beschädigt oder abgedeckt ist und dass die Ausgabehebel korrekt geschlossen sind.

Code: **70** (Einzapfermaschine oder linke Seite wenn Zweizapfermaschine), **71** (rechte Seite Zweizapfermaschine)  
 Titel: **Anomalie Wannenkühlung**

Beschreibung: Dieser Alarm ergibt sich, wenn der Kühlzyklus der Konservierungswanne über 180 Sekunden dauert. Stellen Sie sicher, dass die Temperatur der in die Wanne geschütteten Mischung unter  $10^{\circ}\text{C}$  liegt; die korrekte Lüftung überprüfen, wenn die Maschine luftgekühlt ist, die korrekte Wasserversorgung überprüfen, wenn die Maschine wassergekühlt ist.

**RU**

Code: **8** (машина для производства мороженого одного вкуса, или сторона L, если вкуса два), **9** (машина для производства мороженого двух вкусов, сторона R)  
 Наименование: **Аномалия контроля консистенции**

Описание: Машина обнаружила аномалии в системе обнаружения консистенции. Обнаруженное значение RPM очень сильно отличается от установленного, разница больше чем  $\pm 150$  RPM.

Значение RPM мотора взбивателя не отображается корректно или мотор не работает.

наличие замороженного мороженого внутри цилиндра, которое блокирует взбиватель  
 механическая проблема ведущего привода  
 поломка детектора RPM (Датчик зазора).

Code: **62** (машина для производства мороженого одного вкуса, или сторона L, если вкуса два), **89** (машина для производства мороженого двух вкусов, сторона R)  
 Наименование: **Отказ датчика температуры цилиндра**

Описание: Датчик NTC, определяющий температуру цилиндра, сломан или фиксирует аномальное значение.

Проверьте его исправность и при необходимости замените.

Code: **64** (машина для производства мороженого одного вкуса, или сторона L, если вкуса два), **91** (машина для производства мороженого двух вкусов, сторона R)  
 Наименование: **Отказ датчика термостата**

Описание: Датчик NTC, определяющий температуру термостата, сломан или фиксирует аномальное значение.

Проверьте его исправность и при необходимости замените.

Code: **65** (машина для производства мороженого одного вкуса, или сторона L, если вкуса два), **87** (машина для производства мороженого двух вкусов, сторона R)  
 Наименование: **Отказ датчика температуры бункера**

Описание: Датчик NTC, определяющий температуру бункера, сломан или фиксирует аномальное значение.

Проверьте его исправность и при необходимости замените.

Code: **67** (машина для производства мороженого одного вкуса, или сторона L, если вкуса два), **68** (машина для производства мороженого двух вкусов, сторона R)  
 Наименование: **Неисправность системы дозирования**

Описание: Фотоэлемент включается в непрерывном режиме на протяжении 10 минут.

Убедитесь, что фотоэлемент не загрязнен и не сломан, а также убедитесь, что рычаг блока подачи правильно закрыт.

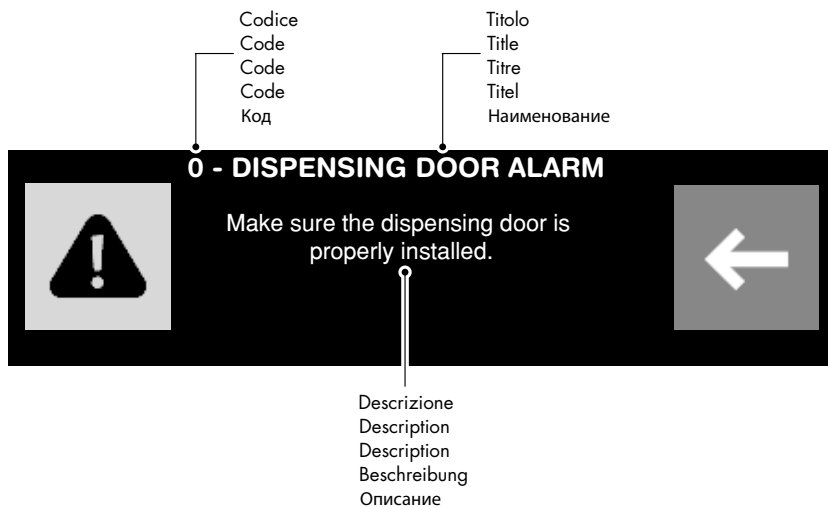
Code: **70** (машина для производства мороженого одного вкуса, или сторона L, если вкуса два), **71** (машина для производства мороженого двух вкусов, сторона R)  
 Наименование: **Неполадки охлаждения бункера**

Описание: Цикл охлаждения бункера хранения длится более 180 секунд.

Убедитесь, что температура смеси, наливаемой в бункер, ниже  $10^{\circ}\text{C}$ , проверьте правильность работы системы вентиляции машины, если система охлаждения воздушная, проверьте правильность подачи воды, если система охлаждения водная.

# 7

ALLARMI  
ALARMS  
ALARMES  
ALARME  
АВАРИЙНЫЕ СИНАЛЫ



## I

Codice: **72** (macchina monogusto o lato sx bigusto), **73** (lato dx macchina bigusto)

Titolo: **Anomalia raffreddamento cilindro**

Descrizione: Il ciclo di mantenimento della miscela nel cilindro ha una durata superiore a 180 secondi.

Verifica che la miscela inserita sia a una temperatura minore di 10°C, verifica la corretta areazione della macchina se raffreddata ad aria, verifica la corretta alimentazione idrica se raffreddata ad acqua.

Codice: **74** (macchina monogusto o lato sx bigusto), **75** (lato dx macchina bigusto)

Titolo: **Anomalia produzione gelato**

Descrizione: Il ciclo di produzione del gelato nel cilindro ha una durata superiore a 600 secondi per il primo ciclo e 240 secondi per i successivi e in questo lasso di tempo non avviene nessuna erogazione.

Verifica che la miscela inserita sia a una temperatura minore di 10°C, verifica la corretta areazione della macchina se raffreddata ad aria. Verifica la corretta alimentazione idrica se raffreddata ad acqua.

Codice: **98** (macchina monogusto o lato sx bigusto), **99** (lato dx macchina bigusto)

Titolo: **Motore agitatore bloccato**

Descrizione: Il motore agitatore è bloccato, gli RPM sono inferiori a 200.

Questo allarme interviene in produzione, conservazione e lavaggio a causa della presenza di ghiaccio nel cilindro. Verifica la regolazione della valvola se la macchina è a gravità oppure verifica la corretta regolazione e montaggio della pompa; verifica la corretta alimentazione elettrica.

Codice: **139**

Titolo: **Anomalia alimentazione elettrica**

Descrizione: Verificare la corretta alimentazione elettrica della macchina.

Codice: **144** (macchina monogusto o lato sx bigusto), **145** (lato dx macchina bigusto)

Titolo: **Allarme ghiaccio**

Descrizione: Il ciclo di produzione non è stato concluso correttamente. Aspettare la risalita della temperatura cilindro fino alla temperatura anti-ghiaccio programmata.

Titolo: **Perché in modalità stop?**

Descrizione: C'è prodotto nella vasca di conservazione, si consiglia di avviare la produzione o la conservazione per evitare il deterioramento della miscela.



**UK**

Code: **72** (single-flavour machine or L side if two-flavour), **73** (two-flavour machine, R side)

Title: **Cylinder refrigeration anomaly**

Description: The storage cycle of the mix in the cylinder lasts for over 180 seconds.

Make sure the temperature of the mixture poured into the hopper is below 10°C, check the correct machine ventilation if air cooled, check the correct water supply if water cooled.

Code: **74** (single-flavour machine or L side if two-flavour), **75** (two-flavour machine, R side)

Title: **Ice cream production anomaly**

Description: The ice cream production cycle in the cylinder lasts for over 600 seconds during the first cycle and 240 seconds during the following ones and meanwhile no dispensing is requested.

Make sure the temperature of the mixture poured into the hopper is below 10°C, check the correct machine ventilation if air cooled, check the correct water supply if water cooled.

Code: **98** (single-flavour machine or L side if two-flavour), **99** (two-flavour machine, R side)

Title: **Locked beater motor**

Description: The beater motor is locked, the RPMs are lower than 200. This alarm is triggered in production, storage and wash due to the presence of ice inside the cylinder. Check the feed tube adjustment if the machine is gravity fed or check the pump correct adjustment and assembly if pump-fed; check the correct power supply.

Code: **139**

Title: **Power supply anomaly**

Description: Check the correct power supply to the machine.

Code: **144** (single-flavour machine or L side if two-flavour), **145** (two-flavour machine, R side)

Title: **Ice alarm**

Description: The production cycle is not concluded correctly. Wait for the rise of the cylinder temperature to the programmed antifreeze temperature.

Title: **Why in stop mode?**

Description: There is some mixture in the storage hopper, you should set the machine to production or storage mode to prevent the mixture from spoiling.

**F**

Code: **72** (machine à un parfum ou côté gauche si deux parfums), **73** (côté droit machine à deux parfums)

Titre: **Anomalie refroidissement cylindre**

Description: Le cycle de maintien du mélange dans le cylindre dure plus de 180 secondes.

Vérifiez que le mélange dans les cuves soit à une température inférieure à 10 °C, vérifiez la correcte aération de la machine si la machine est refroidie à air, vérifiez la correcte alimentation de l'eau si la machine est refroidie à eau.

Code: **74** (machine à un parfum ou côté gauche si deux parfums), **75** (côté droit machine à deux parfums)

Titre: **Anomalie production glace**

Description: Le cycle de production de la glace dans le cylindre dure plus de 600 secondes pendant le premier cycle et 240 pendant les suivants, et pendant cette période aucune distribution ne se produit.

Vérifiez que le mélange dans les cuves soit à une température inférieure à 10 °C, vérifiez la correcte aération de la machine si la machine est refroidie à air, vérifiez la correcte alimentation de l'eau si la machine est refroidie à eau.

Code: **98** (machine à un parfum ou côté gauche si deux parfums), **99** (côté droit machine à deux parfums)

Titre: **Moteur Agitateur bloqué**

Description: Le moteur agitateur est bloqué, les RPM sont inférieurs à 200. Cette alarme se présente en production, conservation et nettoyage à cause de la présence de glace dans le cylindre. Vérifier le réglage de la soupape doseuse si la machine est à gravité ou vérifier que la pompe soit réglée et montée correctement; vérifier la bonne alimentation électrique.

Code: **139**

Titre: **Anomalie alimentation électrique**

Description: Vérifier l'alimentation électrique à la machine.

Code: **144** (machine à un parfum ou côté gauche si deux parfums), **145** (côté droit machine à deux parfums)

Titre: **Alarme anti glace**

Description: Le cycle de production n'a pas été conclu correctement. Attendre la montée de la température du cylindre à la température antigel programmée.

Titre: **Pourquoi en mode stop?**

Description: Il y a du produit dans la cuve de conservation, il est conseillé de mettre la machine dans l'état de production ou conservation pour éviter la détérioration du mélange.

**D**

Code: **72** (Einzapfermaschine oder linke Seite wenn Zweizapfermaschine), **73** (rechte Seite Zweizapfermaschine)

Titel: **Anomalie Zylinderkühlung**

Dieser Alarm ergibt sich, wenn der Konservierungszyklus der Mischung im Zylinder über 180 Sekunden dauert.

Stellen Sie sicher, dass die Temperatur der in die Wanne geschütteten Mischung unter 10°C liegt; die korrekte Lüftung überprüfen, wenn die Maschine luftgekühlt ist, die korrekte Wasserversorgung überprüfen, wenn die Maschine wassergekühlt ist.

Code: **74** (Einzapfermaschine oder linke Seite wenn Zweizapfermaschine), **75** (rechte Seite Zweizapfermaschine)

Titel: **Anomalie Eisproduktion**

Beschreibung: Dieser Alarm ergibt sich, wenn der Produktionszyklus der Eismasse im Zylinder bei der Erstbefüllung über 600 Sekunden oder beim nachkühlen über 240 Sekunden dauert und innerhalb dieser Zeit keine Ausgabe erfolgt.

Stellen Sie sicher, dass die Temperatur der in die Wanne geschütteten Mischung unter 10°C liegt; die korrekte Lüftung überprüfen, wenn die Maschine luftgekühlt ist, die korrekte Wasserversorgung überprüfen, wenn die Maschine wassergekühlt ist.

Code: **98** (Einzapfermaschine oder linke Seite wenn Zweizapfermaschine), **99** (rechte Seite Zweizapfermaschine)

Titel: **Rührwerksmotor blockiert**

Beschreibung: Der Rührwerksmotor ist blockiert, der gemessene UpM Wert ist kleiner als 200. Dieser Alarm wird in der Produktion, Nachtkonservierung und im Wasch Modus durch Eisbildung im Inneren des Zylinders ausgelöst. Überprüfen Sie die Einstellung des Sickersventils wenn es ein GR Maschine ist oder prüfen Sie die Einstellung und Montage der Pumpe bei PM Maschinen. Wenn die Pumpe Produkt fördert, überprüfen Sie die Stromversorgung.

Code: **139**

Titel: **Stromversorgung Anomalie**

Beschreibung: Die korrekte Stromversorgung überprüfen.

Code: **144** (Einzapfermaschine oder linke Seite wenn Zweizapfermaschine), **145** (rechte Seite Zweizapfermaschine)

Titel: **Anti Eis**

Beschreibung: Der Produktionszyklus ist nicht richtig geschlossen. Warten Sie auf den Anstieg der Zylindertemperatur auf die programmierte Frostschutztemperatur.

Titel: **Warum im Stop Modus?**

Beschreibung: Es befindet sich Eismasse in dem Vorratsbehälter, Sie sollten die Maschine auf Produktion oder Nachtkonservierung stellen um zu verhindern dass das Produkt verdirbt.

**RU**

Код **72** (машина для производства мороженого одного вкуса, или сторона L, если вкуса два), **73** (машина для производства мороженого двух вкусов, сторона R)

Наименование: **Неполадки охлаждения цилиндра**

Описание: Цикл накопления смеси в цилиндре длится более 180 секунд.

Убедитесь, что температура смеси наливаемой в бункер, ниже 10°C, проверьте правильность работы системы вентиляции машины, если система охлаждения воздушная, проверьте правильность подачи воды, если система охлаждения водная.

Код **74** (машина для производства мороженого одного вкуса, или сторона L, если вкуса два), **75** (машина для производства мороженого двух вкусов, сторона R)

Наименование: **Неполадки при производстве мороженого**

Описание: Цикл производства мороженого в цилиндре длится более 600 секунд в течение первого цикла и 240 секунд в течение следующих циклов, при этом дозирование не производится.

Убедитесь, что температура смеси наливаемой в бункер, ниже 10°C, проверьте правильность работы системы вентиляции машины, если система охлаждения воздушная, проверьте правильность подачи воды, если система охлаждения водная.

Код **98** (машина для производства мороженого одного вкуса, или сторона L, если вкуса два), **99** (машина для производства мороженого двух вкусов, сторона R)

Наименование: **Блокировка мотора взбивателя**

Описание: Мотор взбивателя заблокирован, значения RPM ниже 200.

Этот сигнал срабатывает в процессе производства, хранения и промывки, вследствие наличия льда внутри цилиндра. Проверьте настройку питающей трубки, если машина использует подачу самотеком, или проверьте правильность настройки и сборки насоса, если подача производится насосом; проверьте правильность подключения к сети питания.

Код **144** (машина для производства мороженого одного вкуса, или сторона L, если вкуса два), **145** (машина для производства мороженого двух вкусов, сторона R)

Наименование: **Сигнал тревоги вследствие накопления льда**

Описание: Производственный цикл завершен неправильно. Дождитесь повышения температуры цилиндра до запрограммированной температуры антифриза.

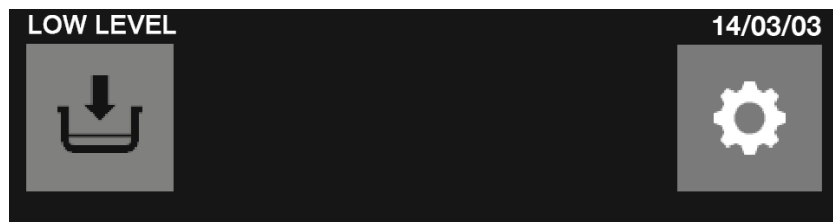
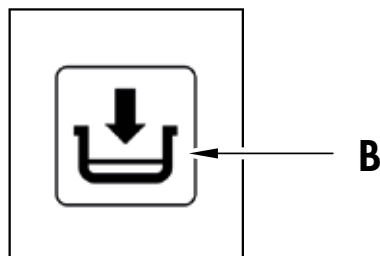
Код **139**

Наименование: **Аномалия электропитания**

Описание: Проверьте правильность электропитания машины.

Наименование: **Почему в режиме stop?**

Описание: В бункере хранения присутствует некоторое количество смеси, вам необходимо перевести машину в режим работы или хранения, чтобы не допустить порчи смеси.



**I**

Codice: **200**

Titolo: **Eeguire lavaggio**

Descrizione: È trascorso troppo tempo dall'ultimo lavaggio. Per tornare in produzione è necessario eseguire il lavaggio.

Titolo: **Livello basso**

Descrizione: Occorre aggiungere prodotto. La macchina andrà automaticamente in conservazione tra ... minuti.



**NOTA**

Durante l'utilizzo, un'icona di avviso gialla (**B**) sul display del touch screen, accompagnata da un countdown, segnalerà che il prodotto nella vasca è sotto il livello minimo. Al termine del countdown, durante il quale è necessario aggiungere il prodotto nella vasca, l'icona (**B**) diventerà rossa ed impedirà il funzionamento della macchina al fine di evitare il danneggiamento dei componenti. Se l'utente cambia modalità e rifeleziona subito la modalità PRODUZIONE, l'icona diventerà rossa immediatamente.



**NOTA**

In caso di livello basso, viene emesso un segnale acustico ogni 30 secondi; quando l'icona di livello basso diventa rossa, viene emesso un segnale acustico prolungato. In presenza di qualsiasi altro allarme, vengono emessi tre segnali acustici veloci.



**NOTA**

Se la macchina è in modalità STOP con livello vasca basso da più di 5 minuti, l'E.CO.S. va in standby.

Titolo: **Macchine fuori servizio**

Descrizione: Se la macchina, su entrambi i lati, è in modalità STOP con livello vasca basso da più di 5 minuti, l'E.CO.S. va in standby (**17**).

Codice: **313** (macchina monogusto o lato sx bigusto), **314** (lato dx macchina bigusto)

Titolo: **Allarme XXX persistente**

Descrizione: Se si conferma la lettura del messaggio e le cause dell'allarme non sono più presenti, si può tornare ad operare con la macchina.

Codice: **500**

Titolo: **Anomalia comunicazione schede**

Descrizione: Le schede elettroniche non comunicano correttamente. Verificare i collegamenti.

**UK**

 Code: **200**

 Titre: **Wash the unit**

Description: It's been too long since the last wash. Wash the machine to restore the production.

 Titre: **Low level**

Description: It is necessary to add some mixture. The machine will automatically turn to storage mode in ... minutes.


**NOTE**

When in use, a yellow warning icon (B) on the touch screen display will indicate that the product in the hopper is below the minimum level. At the end of the countdown, during which you must add the product into the hopper, the icon (B) will turn red and will prevent the machine operation in order to avoid damaging the components.

If the user changes mode and suddenly selects PRODUCTION mode again, the icon will turn red immediately.


**NOTE**

In case of low level, a warning tone is emitted every 30 seconds; when the low level icon gets red, an extended sound is made. In the presence of any other alarm, three fast tones are emitted.


**NOTE**

If the machine remains on STOP mode with low hopper level for more than 5 minutes, the E.CO.S. switches to standby.

 Titre: **Out of service**

Description: If the machine remains on STOP mode with low hopper level for more than 5 minutes on both sides, the E.CO.S. switches to standby (17).

 Code: **313** (single-flavour machine or L side if two-flavour), **314** (two-flavour machine, R side)

 Titre: **Persistin XXX alarm**

Description: If you acknowledge reading the message and the alarm causes are no longer present, you can run the machine again.

 Code: **500**

 Titre: **Cards communications fault**

Description: The electronic boards do not communicate properly. Check he wirings.

**F**

 Code: **200**

 Titre: **Exécuter le lavage**

Description: Il a passé trop de temps depuis le dernier lavage. Pour revenir en production, il faut exécuter le lavage.

 Titre: **Niveau faible**

Description: Il faut ajouter du produit. La machine se mettra automatiquement dans l'état de conservation dans ... minutes.


**NOTE**

Pendant l'utilisation, une icône jaune d'avertissement (B) sur l'afficheur de l'écran tactile indiquera que le produit dans la cuve est au-dessous du niveau minimum. A la fin du compte à rebours, au cours duquel il faut obligatoirement ajouter le produit dans la cuve, l'icône (B) deviendra rouge et empêchera le fonctionnement de la machine afin d'éviter d'endommager les composantes.

Si l'utilisateur change de modalité de fonctionnement et il retourne à la modalité PRODUCTION tout de suite, l'icône deviendra rouge immédiatement.


**NOTE**

En cas de niveau bas, on émit un signal sonore tous les 30 secondes; lorsque l'icône de niveau bas devient rouge, on émit un signal sonore prolongé. En présence de tout autre alarme, trois bips rapides seront émis.


**NOTE**

Lorsque la machine reste en modalité STOP avec niveau cuve bas pendant plus de 5 minutes, l'E.CO.S. se met en veille.

 Titre: **Machine hors service**

Description: Lorsque la machine, sur les deux côtés, reste en modalité STOP avec niveau cuve bas pendant plus de 5 minutes, l'E.CO.S. se met en veille (17).

 Code: **313** (machine à un parfum ou côté gauche si deux parfums), **314** (côté droit machine à deux parfums)

 Titre: **Alarme XXX persistante**

Description: Si on confirme la lecture du message et les causes d'alarme ne sont plus présentes, on pourra revenir à utiliser la machine.

 Code: **500**

 Titre: **Defaut communication fiches**

Description: Les fiches électroniques ne communiquent pas correctement. Vérifier les connexions.

**D**

 Code: **200**

 Titre: **Waschen**

Beschreibung: Es ist seit der letzten Reinigung zu lang gewesen. Um die Produktion wiederherzustellen, die Maschine waschen.

 Titel: **Mindestfüllstand Unterschritten**

Beschreibung: Es ist notwendig, Produkt nachzufüllen. Sonst schaltet die Maschine sich automatisch nach ... Minuten um in die Nachtkonservierung.


**HINWEIS**

Während des Betriebs signalisiert ein gelbes Meldesymbol (B) auf dem Display des Touchscreens zusammen mit dem Countdown, dass das Produkt unter dem Mindestfüllstand liegt. Nach ablauf des Countdowns, während dessen es erforderlich ist, das Produkt in der Wanne aufzufüllen, wird das Symbol (B) rot und die Maschine schaltet sich automatisch in die Nachtkonservierung, um Beschädigung der Komponenten zu vermeiden.

Wenn der Benutzer wieder in den PRODUKTIONS-Modus wechselt, wird das Symbol sofort wieder rot.


**HINWEIS**

Bei unterschrittenem Mindestfüllstand ertönt alle 30 Sekunden ein Warn-ton. Wenn das Füllstandssymbol rot wird, wird ein langer Warn-ton zu hören sein. Wenn ein zusätzlicher Alarm angezeigt wird, sind drei kurze Warn-töne zu hören.


**HINWEIS**

Wenn sich die Maschine länger als fünf Minuten mit unterschrittenem Mindestfüllstand im STOP-Modus befindet, schaltet sich das E.Co.S System in Stanby.

 Titel: **Standby**

Beschreibung: Wenn sich die Maschine auf beiden Seiten länger als fünf Minuten mit unterschrittenem Mindestfüllstand im STOP-Modus befindet, schaltet sich das E.Co.S System in Stanby (17).

 Code: **313** (Einzapfermaschine oder linke Seite wenn Zweizapfermaschine), **314** (rechte Seite Zweizapfermaschine)

 Titre: **Andauernder Alarm XXX**

Beschreibung: Alarm XXX tritt wiederholt auf. Wenn Sie das Lesen der Meldung bestätigen und die Alarmursache behoben ist, können Sie die Maschine wieder in Betrieb nehmen.

 Code: **500**

 Titre: **Fehler communication cards**

Beschreibung: Die elektrischen Karten kommunizieren nicht richtig. Bitte die Verbindungen überprüfen.

**RU**

 Код **200**

 Наименование: **Промывка машины**

Описание: С момента последней промывки прошло слишком много времени. Промойте машину для возобновления процесса производства.

 Наименование: **Низкий уровень**

Описание: Необходимо добавить смесь. Устройство автоматически перейдет в режим хранения через ... минут.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

При использовании, желтый предупреждающий значок (B) на сенсорном дисплее покажет что уровень продукта в бункере ниже минимального. По завершении времени обратного отсчета, в течение которого вам необходимо добавить продукт в бункер, значок (B) станет красным и не даст машине продолжать работу во избежание повреждения ее компонентов.

Если пользователь меняет режим и внезапно снова выбирает режим PRODUCTION, значок сразу же становится красным.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

В случае низкого уровня, предупреждающий сигнал будет подаваться каждые 30 секунд; когда значок низкого уровня становится красным, будет подаваться более продолжительный сигнал. При наличии каких-либо других проблем, будут выданы 3 быстрых сигнала.


**ПРИМЕЧАНИЕ**

Если машина остается в режиме STOP с низким уровнем в бункере в течение больше чем 5 минут, то E.CO.S. переключается в режим ожидания.

 Наименование: **Не работает**

Описание: Если машина остается в режиме STOP с низким уровнем в бункере в течение больше чем 5 минут с обеих сторон, то E.CO.S. переключается в режим ожидания (17).

 Код **313** (машина для производства мороженого одного вкуса, или сторона L, если вкуса два), **314** (машина для производства мороженого двух вкусов, сторона R)

 Наименование: **Постоянный аварийный сигнал XXX**

Описание: Если вы подтверждаете прочтение сообщения и причины неисправности больше нет, то можно снова включить машину.

 Код **500**

 Наименование: **Сбой системы взаимодействия карт**

Описание: Электронные платы не взаимодействуют должным образом. Проверьте проводку.



Head Office Showroom Production Site  
Via Zanica, 6C I - 24050 Grassobbio (BG)

Legal Head Office Production Site  
Via G. Galilei, 10 I - 24050 Orio al Serio (BG)

Tel. +39 035 525138  
info@gelmatic.com - www.gelmatic.com